CARMENCITA

O

LA BUENA COCINERA

MANUAL PRÁCTICO DE COCINA

Española, Americana, Francesa, etc., etc.

CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES
QUE NO SE HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICADOS HASTA EL DÍA

escrito por

Doña Eladia M. Vda. de Carpinell

11.ª edición ilustrada con grabados

Reformada con multitud de Recetas modernas

BARCELONA

BAJADA DE VILADECOLS, 2, 1.º 1.ª

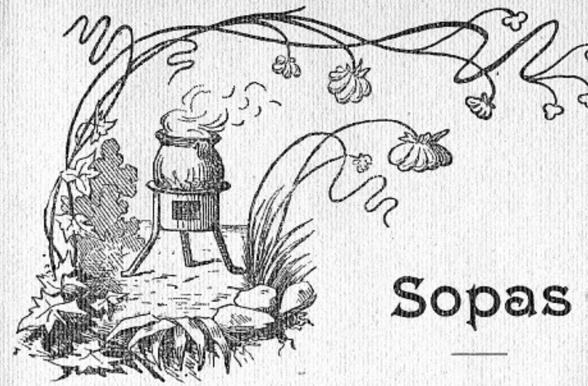
1919

Imprenta de Domingo Clarasó, Villarroel, 17.—Barcelona.

PRÓLOGO

Durante largo tiempo he ido escribiendo y coleccionando multitud de fórmulas culinarias, con el único fin de que sirvieran de alguna utilidad a mi hija; pero varias amigas mías, sosteniendo, no sé si con razón, que la claridad de las explicaciones, lo bien combinado de ciertos guisos y el exacto cálculo de las cantidades hacían dichas fórmulas de aplicación general, me han animado a publicarlas. Conjunto de ellas es la presente obrita, que espero será acogida con benevolencia, tanto porque he procurado que resulte al alcance de todas las inteligencias, como porque, comprendiendo cocina española, catalana, cubana, americana, francesa e italiana, puede satisfacer todos los gustos y llenar todas las necesidades. Si así lo estima también el público, a quien la ofrezco, quedarán plenamente satisfechas las aspiraciones de

La Autora.



Sopas

Velouté (Sopa).—En agua que se haya hervido coliflor, espárragos, guisantes o habichuelas tiernas, se hace esta sopa. Se coge de esta agua la cantidad necesaria se cuela y al empezar a hervir se le echa la sémola o la tapioca y se deja cocinar; se prepara la sopera con un pedazo de mantequilla y dos yemas de huevo para seis personas, se baten bien y se vierte la sopa por encima moviéndola un poco. Se puede poner si se quiere algunos guisantes tiernos o cabecitas de espárragos.

Sopa aristocrática.—Se hace un caldo de gallina y jamón; para seis personas media gallina; hervida lo suficiente, se cuela y se hace la sopa de fécula de patata, media onza por plato; hervida lo necesario, que quede no muy espesa, se cuela otra vez para que quede más fina;

se echan pedacitos de la gallina, media copita de vino de Jerez, y se deja hervir unos minutos más. Se tiene preparado en la sopera yemas de huevo batidas una por plato de sopa, y al momento de servirse se coloca en la sopera. Es exquisita esta sopa.

Sopa cartuja.—Hecho el caldo igual que el anterior. En manteca de vaca en cacerola que resista el horno se fríe cebolla sumamente fina, en poca cantidad tomate, jamón y gallina a pedacitos, hervida antes; en este frito se coloca el pan que se tiene preparado cortado fino, se da unas cuantas vueltas para que tome el gusto del frito, se echa el caldo necesario para los platos de sopa que se quieran hacer y se deja hervir: se echan huevos, para cada plato uno, y se pone unos minutos al horno para que cuaje el huevo. Si gusta, puede polvorearse de queso rayado antes de colocarlo al horno.

Perlas del Japón (Sopas).—Trinchar finamente una libra de carne magra de ternera, se pone el picado en una cacerola con dos litros de caldo frío o tibio que se tendrá preparado con las substancias a gusto de cada uno; ponerlo a fuego moderado por espacio de media hora, se pasa este caldo por una servilleta húmeda: se vuelve a poner en la cacerola y cuando hierve se pone, para cada persona, una cucharada de Perlas del Japón y se dejan cocer

lentamente un cuarto de hora (estas Perlas del Japón se venden en los colmados de lujo) al cabo de este tiempo puede servirse.

Sopa de vigilia.—Para seis personas, media libra de habichuelas, otra media libra de guisantes; puestos a hervir con una cebolla y una rama de hierbas Julién; a la hora de hervir se fríe un poco de cebolla y tomate, lo último más abundante y se echa al puchero. Cuando está blanda se pasa por un tamiz. En cacerola con manteca de vaca se pone al fuego para que espese más y una cucharada de mantequilla (si no gusta se pone otra vez manteca de vaca) y en la sopera que tiene que servirse se echan dos yemas de huevo batidas con una cucharada pequeña de agua para que no se corte el huevo, se echa el caldo, no ha de quedar muy espeso.

Sopa húngara.—Se pone a hervir una libra de tripa de ternera a pedazos, una pata, media libra de hocico, media de oreja de cerdo y tres onzas de tocino. Cuando está todo blando se pasa por un tamiz para quitar los huesos. Se vuelve a poner el caldo a hervir con todos los ingredientes añadiendo una picada que consiste en tres granos de ajos, un poco de azafrán y unas albóndigas de carne que se tendrán preparadas. Se pone el pan cortado para sopa y puesto un momento a tostar, se deja hervir

un rato para servirla. Estas cantidades para doce personas.

Sopa Gruyer.—Se hierve una libra de patatas y en una cacerola con manteca de vaca se pasan por un tamiz ayudado de un caldo que se tendrá preparado. Se deja hervir con fuego lento un rato para que espese moviéndolas continuamente. En la sopera se tiene preparado abundante queso rayado, tres yemas de huevo batidas y en el momento de servirse se echa el caldo en la sopera. Estas cantidades para seis personas.

Sopa de Nápoles.—En una cacerola se pone para seis platos de sopa, cuatro onzas de manteca de vaca, cuatro de harina y cuando coge color se añade el caldo que se tiene preparado; se deja hervir para que reduzca y espese un poco. En la sopera se tiene cuatro yemas de huevo batidas, se echa el caldo y se sirve con pedacitos de pan frito, o bien se sirve el pan por separado.

Sopa de menudos.—Se hace un caldo de menudos de gallina y jamón; se tienen preparados huevos hervidos, para cada persona un huevo, se separan las yemas y se baten en la sopera con un poco de caldo; cuando están bien desleídas se ponen los menudos de gallina a pedacitos en la sopera, las claras también

a pedacitos, y se echa el restante del caldo para servirse.

Sopa mallorquina.—Con aceite abundante se pone ajo, cebolla y col menudita, y cuando la col ha soltado su jugo, tomates, un poco de pimiento encarnado, agua abundante para que ablande la col, luego se coloca el pan a rebanadas muy finas, pero ha de ser mallorquín, colocando la verdura encima. Si se quiere hacer de otras verduras puede hacerse; pero la más a propósito es con col.

Sopa de cabrito.—Se pone a freir con aceite tomate y cebolla bien menuda y abundante con ajo; cuando está medio frito se añade el cabrito a pedazos, laurel, pimienta y orégano; cuando está frito se pone agua con abundancia, y sal, y ya cocido se escurre el caldo y de este caldo se hace sopa de pan, y al cabrito se le hace una picada de almendras y se presenta casi seco en la mesa.

Cazuela chilena (Sopa).—En un puchero se pone el agua que se quiera para seis personas, un cuarto de gallina; cuando hierve se echa la gallina y tres onzas de carne de buey, se sazona de sal y se deja hervir una hora; se le añade un manojo de hierbas que son: sarfull, perifollo, griells, porros y hoja de apio; cuando ha hervido una hora se le pone una libra

de guisantes, seis o siete coles de Bruselas enteras, un nabo y una zanahoria cortada a ruedas finas; a la media hora se añade calabaza y patatas a cantos, y cuando se comprende que todo está cocido se retira el manojo de hierbas y se echa media taza de arroz, y cuando está cocido se puede servir, retirando los huesos de la gallina porque las carnes estarán deshechas, que así ha de ser.

Nota: Esta sopa no puede quedar muy espesa, porque clara es más agradable.

Sopa de moluscos (Vigilia).—En la sartén, cuando el aceite está caliente, se ponen a freir moluscos quitados de la cáscara, una docena por persona. Cuando están se separan del aceite, y en el mismo se fríe cebolla muy menudita; cuando está dorada se le añaden tomates sin piel o salsa de tomates, unos dientes de ajo con perejil machacado, sazonándolo de sal, pimienta negra, colorada y un polvito de canela. Todo esto se echa en una olla de agua hirviendo que se tiene preparada con los platos de sopa que se quieran hacer, se añade pan tostado y se hace espesa a gusto de cada uno; cuando esto ha hervido un rato, se le añaden los moluscos, y se deja hervir un rato más. Si se quiere en esta sopa se le puede añadir queso rallado.

Sopa de vigilia.—Se pone el agua necesaria para los platos de sopa que se quieran hacer; cuando hierve se añaden tajadas de rap frito en harina, y en el aceite del frito se fríe cebolla, tomate, ajos, una rebanada de pan, y se echa a la olla coliflor cruda a trozos; cuando está cocida, se pasa por un tamiz todo, haciendo la sopa que se quiera; pero la más a propósito es arroz y fideos gordos, y el que quiera hacerla de pan también es buena.

Sopa a la monada.—Por cada vaso de leche, una onza de sémola bien fina; cuando empieza a calentarse la leche, se echa la sémola con cuidado de moverla continuamente, y después que ha dado un par de hervores se aparta, y cuando empieza a enfriarse se le echa por cada vaso de leche un huevo batido, se mueve bien y se pone al horno cinco minutos y se polvorea de azúcar blanca molida.

Sopa económica. — Puesto en una cazuela aceite o manteca, se pica un poco de cebolla, unos dientes de ajo, un poco de tomate y un poco de perejil, todo muy menudito; se deja sofreir, poniéndole sal, y se pone agua suficiente para los platos de sopa que se quieran hacer; después que haya hervido se pasa por un tamiz, se pone el pan, que se tendrá preparado, cortado bien fino para la sopa, se deja hervir bastante y se le ponen huevos, enteros

o batidos, como guste más, se sazona de sal y se sirve caliente.

Sopa de coliflor.—Se cuecen habichuelas blancas, cuando están cocidas se cuelan y se pone el caldo de ellas al fuego; cuando hierve se le echa la coliflor, un pedazo de pan tostado, una tacita de aceite, y cuando la coliflor y el pan están blandos, se le echa la sopa que se quiera, pero la más a propósito es fideos gordos. Cuando están cocidos, se sirve.

Caldo gallego.—En un puchero se pone el agua suficiente para la familia que sea, se pone media libra de habichuelas blancas; cuando el agua hierve se le echa gallina, carne de vaca, jamón, una cebolla entera, una cabeza de ajos y un pedazo de tocino; cuando esto ha hervido bastante, se le echa patatas, nabos y bastante col, ésta que sea blanca, y cuando ya está la verdura cocida, se le echa un chorro de aceite y un poco de vinagre o zumo de naranja; ya sazonada de sal, se deja hervir un poquito más y se sirve. Este caldo debe quedar un poco espeso.

Escudella de pagés.—En una olla se pone una cucharada de manteca, un par de cebollas cortadas a rebanadas muy finas, pedacitos de tocino, un poco de pimentón colorado; cuando todo esto está bien frito, se echa el agua

suficiente para los platos de sopa que se quieran hacer; antes que el agua se caliente se le echa habichuelas; para seis platos de sopa media libra de habichuelas; cuando el agua hierve, se le echa un hueso de jamón y sal; después que ha hervido un par de horas, se le echa una pelota catalana (a continuación irá la explicación), después que ha hervido otra hora, que ya las habichuelas están deshechas, se le echan una patata a pedacitos y también col menudita; cuando lo último ya está blando, se echa arroz y fideos gordos, la cantidad a gusto de cada uno, y al servirlo se saca la pelota en un plato y lo demás se sirve en una sopera.

La pelota se hace de una cantidad de carne como de media libra, que sea de buey, masa bien limpia, se pica, y junto un poco de tocino, se repasa que no tenga nervios ni pellejos, y se pica también una ramita de perejil y medio diente de ajo; esto se pone en un plato; se echa un huevo, y si es muy grande se pone sólo la yema, un poco de miga de pan mojada y exprimida, pimienta y sal, se mueve bastante rato para que se una bien, y luego se pone en un lado un poco de harina para redondearla y se echa con mucho cuidado al puchero para que no se desbarate.

Ajiaco a la gloria.—Se pone en una olla una cucharada de manteca, se fríen las carnes de

vaca, puerco y si puede ser una oreja de puerco; cuando está un poco dorada, se le echa agua; consumida ésta, se añade el agua suficiente para las viandas; cuando hierve se le echa el ñame, plátano verde, yuca, malanga y quimbombó; después que ablanden éstas, se pone calabaza, boniato y el plátano maduro; luego se machaca en un mortero dos o tres hilos de azafrán, dos o tres granos de pimienta, un poco de nuez moscada, una hoja de laurel, dos o tres clavos de especia y una miga de pan; se le echa esa picada al ajiaco y queda terminado.

Olla podrida cubana.—Se prepana una olla mediana con agua hasta la mitad; se le echa un poco de sal, una libra de carne de ternera de la riñonada, un pedazo de tocineta, un puñado de garbanzos remojados y una libra de carne de cerdo fresca; se le añade un cuarto de gallina y se pone a cocer espumándolo. Después que ha hervido como una hora, se le pone plátano pintón con cáscara, un chorizo, un puñado de habichuelas tiernas, medio repollo, un pedazo de calabaza, una berenjena, una malanga, calabaza de Castilla, dos nabos, dos boniatos, cuatro tomates, dos chalotes, una cebolla y un pedazo de calabaza de la isla; se deja que hierva todo como otra hora, y se espuma, luego se machacan en el mortero dos o tres ajos, unos granos de comiño, dos granos de

pimienta y un poco de culantro; hecho de esto una pasta, se deslíe con caldo de la olla y se echan en la misma, con dos hebras de azafrán; se deja hervir un buen rato y se sirve caliente.

Sopa escarchada.—Se tiene preparadas en un plato unas rebanadas de pan cortadas bien finas, y se preparan aliñadas con aceite y vinagre. En una sartén se pone agua y sal; cuando hierve se echa un huevo, y cuando la clara empieza a cuajar y la yema queda blanda, se desprende la yema con una cuchara, se revuelve con el pan, después se pone el resto del huevo y el agua de la sartén, se vuelve a mover y se sirve caliente. Por cada plato de sopa, se pone un huevo.

Caldo de enfermo.—Para este caldo es necesario que la carne sea de la parte más magra y limpia de pellejos; en un puchero se pone el agua necesaria para el caldo que se desea hacer; cuando hierve, se echa la carne, un pedazo de gallina, un poco de cebolla blanca y un hueso de ternera de la parte de la rodilla; se deja hervir a fuego lento por espacio de siete horas, y al darlo al enfermo se cuela; este caldo quedará claro como el agua.

Sopa de almendras.—En una cazuela se pone el agua necesaria para los platos de sopa que

se quieran hacer. Para seis platos de sopa, media libra de almendras.

La pasta de almendras se vende en las confiterías preparada con azúcar; ésta se deslíe con el agua y se echa una cáscara de limón y un pedacito de canela entera; cuando hierve, se le echa el pan a rebanadas sumamente finas, ha de ser panecillo, y se deja hervir hasta que esté bien deshecho: se sazona de dulce á gusto del paladar.

Esta sopa en Andalucía y Castilla la Nueva se acostumbra hacerla para Nochebuena.

Sopa de queso.—En una sartén se pone, para seis platos de sopa, una onza de manteca de cerdo, dos onzas de mantequilla y una cebolla mediana sumamente fina; se deja que cuezca, no puede dorarse porque la mantequilla lo impide; se tiene cortadas hojas de pan grandes, pero muy finas. Se pone en una cacerola de hierro dos o tres cucharadas de frito de la sartén, se cubre la superficie con hojas de pan, se vuelve a poner un par de cucharadas de manteca de la sartén encima del pan, una capa de queso rayado, otra vez pan, otra vez manteca, y queso hasta que se concluya el pan, quedando encima la manteca y queso, se le echa un poco de caldo que se comprenda para cocer el pan y se pone al horno.

Esta sopa ha de quedar espesa.

Sopa de pollo.—En una olla se pone el agua suficiente para los platos de sopa que se quieran hacer. Cuando esté caliente, se echa para seis platos de sopa, medio pollo, un hueso de jamón, un poco de tocino, un poco de butifarra negra, un hueso de rodilla, una patata, un pedacito de cebolla y unas habichuelas sin piel (éstas se ponen un momento en agua caliente y se desprende la piel), se pone su sal correspondiente y se deja hervir por espacio de cuatro horas con poco fuego, y un momento antes de servirse se quitan los huesos del pollo; se echan fideos de cabello de ángel, moviéndolos continuamente hasta que estén cocidos para que el pollo se deshaga, y se sirve todo junto. Esta sopa es muy sabrosa para las personas desganadas.

Sopa de pescado.—Se pone en una cazuela, aceite, rebanadas de patatas y de cebolla, cuando empieza a freir, se echa unos dientes de ajo, una hoja de laurel y un manojo de perejil; cuando todo está a medio dorar, se echa el agua necesaria para hacer la sopa con su sal correspondiente; cuando ha hervido un rato se pasa por un tamiz y se coloca en el caldo trozos de pescado, éste puede ser el que se quiera; se deja hervir para que coja el gusto del pescado. En la sopera se tiene preparado pan tostado cortado a pedacitos, humedeciéndolos de aceite, se coloca el pescado en la

sopera y luego se echa el caldo por encima para servirlo.

Sopa de rap a la catalana.—El rap se limpia echándolo en agua caliente para que se le desprenda una baba que tiene por encima, se abre por la barriga, se le quitan las tripas y una telita negra que tiene dentro; el hígado se guarda para la picada, se lava con agua fría y se pone a escurrir con sal.

En una cazuela se pone aceite, mucha cebolla fina, dos o tres dientes de ajo menuditos, tomate; cuando todo está bien frito, se echa el pescado, y cuando ha cogido color, se tiene el pan cortado muy fino y se echa en la cazuela para que se tueste y coja gusto; se echa el agua suficiente para la cantidad de sopa que se quiera hacer: se machacan unas cuantas almendras tostadas y se echan en la sopa; también se coge un par de dientes de ajos, se machacan en el mortero, con unas gotitas de aceite, se hace un alioli y se le echa sazonándolo de sal. Se deja hervir para que el pan quede bien deshecho y se sirve caliente.

Esta sopa es de vigilia.

Ajiaco matancero.—Unas horas antes de hacerlo, se adoban las carnes con sal, orégano, ajedrea (o sea sejulida), ajos a pedazos, zumo de naranja agria o vinagre y pimienta negra; las carnes han de ser de buey, de cerdo o costillas, oreja de puerco, y si se quiere gallina; estas carnes se fríen en la sartén con manteca; se tiene el agua necesaria preparada en una olla y cuando hierve se echan las carnes fritas; se dejan hervir por espacio de una hora para echar las viandas cubanas que son: ñame, yuca y malanga, que se tendrán peladas y preparadas; cuando han hervido una hora más se pone una patata y plátano verde quitada la cáscara; después que ha hervido otro rato, se echa el plátano maduro también sin cáscara y se deja hervir hasta que esté en su punto; ha de quedar un poco espeso: se coge harina de maíz y se deslíe con manteca y caldo del mismo ajiaco, se hacen unas pelotas en forma de albóndigas grandes, y en un puchero con caldo del mismo ajiaco se dejan hervir aparte para que no se deshagan, y antes de servirse el ajiaco se colocan en la sopera.

Sopa de noche.—Se hacen hervir guisantes tirabeques (capuchinos); cuando están blandos, se les deja el agua necesaria para los platos de sopa que se quieran hacer. En la sartén se fríe un poco de cebolla y tomate; cuando está bien deshecho, se echa en la olla de los tirabeques. Se hace unas albóndigas de carne de cerdo, o de buey con tocino, ajo, perejil y una yema de huevo, hechas éstas que sean pequeñas se fríen en la sartén con harina y se colocan en la olla de la sopa. Se deja

hervir un cuarto de hora, se sazona de sal y se sirve.

Olla podrida española.—En un puchero se pone el agua suficiente de los platos de sopa que se quieran hacer; cuando hierve, se echa media libra de carne de buey, media libra de carne de cerdo, un cuarto de gallina, un chorizo, un trozo de jamón, tocino, un hueso de cerdo, se deja hervir por espacio de una hora, se añade media libra de garbanzos del Saúco, que han de estar remojados de la noche anterior, a la media hora su sal correspondiente, y cuando están blandos los garbanzos se echan unas cuantas patatas enteras y media libra de judías tiernas y un trozo de calabaza de Castilla; cocida la verdura, se cuela el caldo y se hace la sopa de lo que se quiera.

Sopa jigote.—El jigote es un caldo muy substancioso de carne de buey y gallina. Para doce personas una gallina, un trozo de jamón y una libra de carne; se sazona de sal y se deja hervir por espacio de cinco horas a fuego lento. Se coge la gallina separando los huesos y las pieles, y se pica con la media luna. En una cazuela se pone un poco de manteca, un poquito de cebolla sumamente fina, un tomate sin piel; hecho esto frito que esté bien deshecho, se cuela el caldo y después se echa la gallina que se tiene picada y se deja

hervir por espacio de quince minutos. Esta sopa es a propósito para la Nochebuena u otras cenas de convite.

Se tiene en la sopera pan frito cortado a cuadritos, como se hace con el puré, y allí se echa el caldo jigote.

Sopa Julién.—Se hace el puchero como de costumbre; cuando se cuela para hacer la sopa se echa nabo, zanahoria, cebollita tierna, patata, col de Bruselas, todo esto picado; cuando esto empieza a estar cocido, se le añaden las hierbas Julién bien picaditas: cuando está todo blando, se sirve.

En la sopera ya se tiene preparado de antemano pan tostado cortado a pedacitos, como cuando se hace puré, y allí se echa la sopa.

Consomé de almejas (Sopa).—Se preparan cinco docenas de almejas y se colocan en una cazuela al fuego sin agua para que se abran.

Luego se descarchan y se rehogan las almejas en una cazuela, con dos onzas de manteca de vaca, sin dejar que tomen color; se sazonan de sal, pimienta, clavos, nuez moscada, perejil, laurel, y a fuego lento de dejan cocer media hora. Se retira la cacerola del fuego y se pasa el guiso por un colador, ayudado del agua que está en reserva que han soltado las almejas. Vacía la cacerola se derrite en ella a fuego vivo dos onzas más de manteca de vaca,

incorporando tres cucharadas de fécula de maíz para producir una papilla espesa que se alarga con agua suficiente, echando en seguida la pasta tamizada y dos copas de Jerez u otro vino blanco, revolviéndolo sobre fuego vivo.

En la sopera que ha de servirse, se tiene preparado, en pedacitos cuadrados, tres claras de huevo duro, y antes de echar el contenido de la cazuela en la sopera, se liga fuera del fuego con una yema de huevo desleída en tres cucharadas de agua fría, y se une a la sopa.

Esas substancias son para seis platos de sopa.

Caldera (Sopa mallorquina).—En una cazuela de hierro se pone aceite y ajos enteros aplastados; cuando tienen color, se pone cebolla menudita; cuando está dorada se añade bastante cantidad de tomates, perejil picado y en abundancia; cuando está frito, se le pone el agua para los platos de sopa que se quiera hacer; al hervir el agua, se echa pescado que sea a propósito para sopa; cuando está cocido, se separa y se echa el arroz, y al momento de servirse, se coloca el pescado en la sopera, y el que quiera lo puede poner aparte con una salsa a la vinagreta.

Nota: La verdadera Caldera mallorquina es de pan. (Escaldada).

Otra sopa de vigilia.—Se hierven tres onzas de garbanzos, y después de blandos se apartan. En una olla alta se echa ajo, cebolla, tomates bien picados, un poco de pimienta negra, un polvo de canela y pimentón colorado; cuando todo está bien sofrito, se echa el agua de los garbanzos para los platos de sopa que se quieran hacer, y cuando hierve se añade una coliflor pequeña; cuando está a medio cocer, se agrega media taza de arroz, y cuando está casi cocido, se pone los garbanzos que ya se tienen hervidos, se deja dar un par de hervores y se sirve que quede un poco espesa.

Sopa a la turca.—Se hace un buen caldo de gallina que quede blanco; después de colado, se hace la sopa de tapioca que no quede espesa; se tiene preparadas unas albóndigas pequeñas de carne de ternera o cerdo, un poco de langostín, cebolla y perejil; con yemas de huevo se unen bien y se hacen las albóndigas que al freirlas no estén muy doradas, se colocan en la sopera; al separar la sopa del fuego, se baten un par de yemas de huevo, para seis platos de sopa, se unen con el caldo y se echa en la sopera para servirla.

Sopa de reina.—Se hace un caldo de la misma manera que el anterior, se cuela, se tiene preparado un flan hecho con caldo o le-

che, yemas de huevo, sal en vez de azúcar y sin perfume. Se corta a pedacitos en la sopera y se echa el caldo por encima. Se sirve bien caliente. El flan se hace al baño maría como los demás pero no se quema el molde.

Potajes

Potaje de vigilia.—Hervidos los garbanzos puestos en remojo del día anterior, cuando están a medio hervir se le aumentan espinacas bien lavadas, patatas, se hace un frito con abundante aceite una rebanada de pan, se separa, y en el mismo aceite se fríe cebolla, tomates y pimentón encarnado, se echa en una olla; en el mortero se machacan ajos a gusto de cada uno, piñones, perejil, azafrán, el pan que ya se tiene frito mojado en vinagre, también un huevo duro; todo esto bien machacado y con un poco del agua del mismo potaje se echa a la olla, se sazona de sal y se deja hervir hasta que esté en su punto.

Potaje a la madrileña.—Se hierven garbanzos que ya se tienen remojados del día anterior, cuando están blandos se echa col a pedacitos, en la sartén se pone aceite, se fríe una rebanada de pan y se quita cuando está frita,

se moja en una tacita de vinagre y luego se machaca en el mortero, echando el aceite de la sartén y el vinagre de la tacita en el potaje y el pan machacado, se sazona de sal y se deja hervir que coja bien el gusto y se sirve.

Potaje a la catalana.—Se hierven los garbanzos remojados del día anterior, se coge en una cazuela manteca, bastante cebolla bien fina, tomate sin piel; cuando está esto ya frito, se pone butifarra catalana a pedazos, cuando esto ha cogido el gusto del frito, se echan los garbanzos sin caldo, se da un par de vueltas hasta que todo haya cogido el gusto, y luego se la echa el caldo del garbanzo, se deja hervir a fuego lento sazonándolo de sal y pimienta molida, y antes de servirse se tienen huevos hervidos, se cortan a rebanadas y se colocan en el potaje.

Potaje de guisantes.—En una cazuela se pone manteca, alguna cantidad de cebolla picada, pedacitos de tocino o carne de cerdo; cuando está esto frito, se echan los guisantes, un poco de pimienta molida y sal, se da vueltas a los guisantes, se les echa el caldo o agua para que cuezcan con poco fuego hasta que estén en su punto.

Lentejas a la perfecta.—En agua fría se echan las lentejas bien limpias, y cuando están blandas se les pone sal, se fríe en la sartén con aceite unos granos de ajo, una rebanada de pan; cuando está frito se separa en un mortero, y el aceite que ha quedado se echa en las lentejas; se machaca el pan y los ajos se echan también y se le pone un poco de vinagre, se deja hervir un rato para que coja el gusto. Son exquisitas estas lentejas.

Habichuelas rehogadas.—Se hierven la cantidad de habichuelas que se quieran; a medio hervir se le echa una cabeza de ajos entera, una cebolla grande a pedazos, una jícara de aceite, una cucharada de vinagre, sal, una hoja de laurel y un poco de pimienta negra; con este condimento se dejan hervir hasta que estén blandas. Al echar eso, se debe ya dejar la cantidad de agua suficiente para poderlas servir; si no, quedaría muy claro el caldo y debe quedar un poco espeso.

Guisantes a la francesa.—En una cazuela con manteca de vaca se pica una lechuga bien fina; cuando empieza a calentar, se echan los guisantes que se tienen hervidos se rehoguen y cuezcan con el agua que suelta la lechuga; cuando están cocidos se separan del fuego y se les echa una cucharada de azúcar, se revuelven bien y se sirven. Este guiso se ha de hacer con un fuego muy lento.

Habas y guisantes rehogados.—En una olla de boca ancha, se pica cebolla tierna en bastante cantidad, pedacitos de tocino o carne de cerdo, butifarra, algún ajo menudito; cuando eso está frito, se echan las habas y guisantes, una hoja de laurel, hierbabuena, pimienta en grano y sal, se rehogan hasta que empieza a dorar; se coloca un plato con agua encima para que filtre y cuecen sin agua y se mueve con la olla continuamente; cuando están casi cocidas, se les pone vino seco; la manteca para este guiso ha de ser muy abundante, a fuego lento para que no se quemen. Este guisado pueden hacerse las habas solas o los guisantes solos o con patatitas tiernas, y también puede aumentársele alcachofas si gustan; éstas han de estar hervidas antes, para que no amargue el guiso.

Potaje portorriqueño de habichuelas coloradas.—En una cazuela se pone manteca de cerdo y un poco de aceite, se fríe cebolla y tomate sin piel: cuando está medio frito, se pone jamón a pedacitos y unas salchichas o butifarra blanca; cuando todo está frito, se ponen las habichuelas sin caldo (éstas ya se tienen hervidas), y se tienen bastante rato moviéndolas para que cojan el gusto de las substancias; se echa una cucharada de azúcar blanca y otra de mantequilla, se da algunas vueltas y luego se echa el caldo de las habichuelas, se

dejan hervir con fuego lento por espacio de media hora, y se sirven. Si se quiere poner plátanos maduros, entonces se suprime el azúcar, y éstos se colocan después que el caldo está hecho, para que no se deshagan. Como las habichuelas coloradas de Puerto Rico acostumbran a ser muy duras, se ponen en remojo cuatro o cinco horas en agua fría antes de hervirlas.

Potaje de habichuelas alfonsinas.—Se coge una cantidad de habichuelas blancas y se hierven. En una cazuela se pone ajo, aceite, cebolla y tomate; cuando esto está frito se le echa butifarra catalana a pedazos, luego se echan las habichuelas sin caldo para que se rehoguen, poniéndole el agua de las mismas habichuelas; luego se le agrega huevos duros por encima, cortados a rebanadas, y se sirven calientes.

Potaje de garbanzos a lo ponceño.—Se pone en una olla el agua necesaria para el puchero de la familia; para seis personas basta una pata de ternera, ésta se parte por la mitad, se lava bien y se echa con agua fría, con una cebolla y dos o tres dientes de ajos enteros; cuando la pata ha hervido bastante rato, que empieza a ablandar, se echa media libra de garbanzos del Saúco, éstos ya se tienen remojados del día anterior, una onza de jamón a

pedacitos, un poco de tocino, media libra de tripa de ternera cortada a pedazos, una patata, unos granos de pimienta, medio chorizo, un polvo de orégano, si puede ser de Puerto Rico, y su sal correspondiente; se deja hervir con fuego lento por espacio de tres horas, hasta que el caldo quede espeso para servirse bien caliente.

Habas mahonesas.—Si son habas secas, se ponen en remojo un día antes, luego se les da un corte en la ceja, poniéndolas a cocer en agua fría. A medio hervir se les añade una cebolla grande a trozos, un jícara de aceite, patatas a pedazos, habichuelas tiernas, un tomate entero, un calabacín a pedazos, un poco de sobreasada, se sazona de sal y se deja hervir hasta que estén cocidas, que han de quedar con poco caldo.

Carnes

Lomo de cerdo a la Battemberg.—Un trozo de lomo de cerdo se mecha con gallina hervida, trufas y champignons, huevo duro, todo a pedacitos, y pimienta; se ata que el mechado quede a la parte de adentro y quede redondo como un salchichón; se deja dorar; cuando está se quita el hilo, se cubre de leche y se deja hervir con fuego vivo; cuando se ha consumido la leche, si no queda dorado se vuelve a dorar; después se añade vino blanco; cuando está consumido y en el momento de servirse se coloca en la fuente y se cubre de salsa mayonesa; si se quiere se puede servir la salsa aparte.

Timbal de carne a la Bressau.—Asadas las carnes con un poco de tomate y vino seco se

pican, se deslíe miga de pan en leche y se une a la carne con tres huevos, estas cantidades para una libra de carne; las especies que más gusten con su sal correspondiente. Se unta un molde, que no tenga dibujos, con mantequilla y si no gusta con manteca de cerdo: se ponen las carnes preparadas en el molde y al horno. Pueden aprovecharse los desperdicios de carne y también de pollo.

Budin de carne a la emperatriz.—Se cuece media libra de carne de cerdo o ternera, tres onzas de jamón, una pechuga de gallina, dos patatas, una zanahoria, un puerro, cebolla, perejil y una hoja pequeña de laurel. Cuando todo está cocido se pican las carnes y las patatas, se baten dos claras de huevo a punto de merengue, se mezclan con las yemas y un vasito pequeño de leche unido a la pasta, se hace con todo una masa y se cubre en un molde bien untado de manteca de vaca y pan rayado; se cubre de queso rayado y se pone al horno y si no hay horno al baño maría.

Cuando está a punto se saca del molde y se cubre con una salsa bechamelle, en vez de ser con harina con maizena.

Carne Mariana.—La carne tierna cortada como filetes algo gruesos. Se prepara con sal y zumo de limón.

En la sartén se fríe cebolla, tomate, se le

añade agua y se deja hervir para sacar la substancia; se pasa por el tamiz. Se pone otra vez al fuego añadiendo trufas, champignons a pedacitos.

En el momento de servirse se tiene preparado pan frito del tamaño de los filetes, se colocan en la fuente que han de servirse y en cada pedazo de pan se coloca el filete frito y la salsa por encima.

Los filetes se fríen en el momento de servirlos.

Carne bandera española.—Un trozo de carne llana para hacer bistec, pero grande (la más a propósito es la tajada que se pela). Se prepara con sal, pimienta y unas gotas de vinagre. Se tiene preparada una tortilla, unos pimientos marrones de pote cortado a tiras, ambas cosas se colocan encima de la carne, una tira de pimiento, otra de tortilla hasta terminar, se coloca al través de la carne, se envuelve y se ata. Se fríe en una cazuela cuando está dorada, se tiene una salsa de ajo, perejil, cebolla y una yema de huevo hervida y unos piñones, machacados al mortero.

Cuando está blanda se sirve.

Carne almendrada.—Se corta un trozo de carne magra a tajadas con cuidado que quede unida de debajo. Se prepara unas almendras tostadas y crudas (éstas quitadas la piel con

agua caliente), una yema de huevo duro: todo esto se machaca en el mortero con un polvo de pimienta y un poco de leche. Se rellena la carne, se añade su sal correspondiente y se envuelve en harina, se deja freir en cazuela con abundante manteca. Cuando está dorada se le echa leche limpiando el mortero de los restos que han quedado del relleno. Si se puede poner al horno resulta mejor.

Carne mechada a la andaluza.—Un trozo de carne de la parte redonda se mecha con bastantes almendras tostadas, aceitunas sin semilla y trozos de canela y la sal correspondiente.

En la tartera con abundante manteca se deja dorar; cuando está se echa cebolla y tomate no muy abundante, un grano de ajo, un poco de vino seco, luego el agua necesaria para que ablande. Al servirla puesta en la fuente, se echa la salsa por encima pasada por un tamiz.

Carne con trufas.—Se prepara un trozo de carne (tajada redonda), se quita la punta para vaciarla lo más posible que se pueda para rellenarla de la carne que se saque del hueco, con jamón, huevo duro, aceitunas sin semilla, pimienta, todo bien picado y las trufas a pedacitos, se ata del lado que se ha rellenado, se fríe en cazuela, cuando está dorada se echa

vino seco y bastantes almendras picadas al mortero pasadas por un tamiz, que con la leche de las almendras tiene que abundar. Esta carne es a propósito para comer en fiambre.

Carne rellena de mariscos.—Un trozo de carne llana y si es carnero una pierna quitada el hueso; se rellena de carne de cerdo picada, almejas a pedacitos u otra clase de mariscos, también de pescados, trufas a pedacitos, ajos si gusta, algo de cebolla y perejil, huevo duro, pimienta y unido todo se rellena la carne, se cose y se ata según sea el trozo, se pone en una tartera con abundante manteca de vaca y cerdo y se coloca al horno.

Se sirve con la salsa mayonesa.

Chuletas en fiambre.— Tienen que ser de buey de la parte del cuello para que sean más anchas. Se ponen en adobo con vino blanco, un polvo de nuez moscada, pimienta en polvo, trufas a pedacitos; el agua de las trufas y la sal correspondiente. Se tiene carne de cerdo picada, lonjitas de jamón y otras de tocino también se pone en el mismo adobo. Después de algunas horas se cubre la chuleta de la carne picada y las tiras de jamón y tocino, se cubre con una telilla de hígado, se ata y en una cazuela con caldo y un ramillete de hierbas finas, zanahorias, apio, se hace hervir hasta que esté cocido; se quita la telilla y se sirve frío.

Coca de carne holandesa.—Tres onzas de carne de cerdo, tres de ternera, un hígado de gallina, un poco de jamón, otro de tocino, ajos y perejil. Todo junto se pica y se amasa con un huevo, sal, pimienta y canela; se envuelve en forma de coca con tela de hígado de tocino (que se habrá puesto un poco antes en agua caliente), se polvorea encima con miga de pan y perejil, se pondrá al horno hasta que esté en su punto. Es exquisito.

Filete mechado.—Se mecha de trufas, almejas y trozos de manteca de vaca, penetrándolo de una punta a otra. Se coloca en una tartera con bastante manteca de cerdo, se echa por encima el agua de las almejas, que se tendrá reservada con su sal correspondiente, se pone un rato al horno si se quiere crudo, y si se quiere más cocido se deja más tiempo, y en horno moderado.

Carne rusa.—La tajada llamada pez, cortada a ruedas, se coloca en una tartera, con manteca de vaca, queso, zumo de limón, y la sal correspondiente, se pone al horno no muy fuerte. Cuando está cocida, se tiene patatas hervidas y machacadas, amasadas con mantequilla; se hace unas pelotitas, se colocan alrededor de la carne, y un momento más de horno.

Pierna de cordero en fiambre.—Quitado el hueso de la pierna, con todo el cuidado posible que no se abra mucho, se rellena de jamón, carne de cerdo, los desperdicios que se sacan del hueso, huevo duro, aceitunas, alcaparras, sal y pimiento; se rellena y se ata de los extremos. En una cazuela con agua se pone a hervir el hueso que se ha sacado, corteza de jamón, tocino, cebollas, perejil, una hoja de laurel, y con todo esto se hace hervir la pierna; cuando está blanda, se coloca encima de una mesa con peso encima para prensarla, y se sirve frío.

Filete a la duquesa.—El filete mechado con jamón o tocino, y preparado con sal y pimienta: en una tartera con manteca se coloca al horno. Aparte en la sartén se fríe cebolla bien fina, tomates, hígados de gallina a pedacitos, corazones de gallina, trufas a pedazos, una cucharada de harina para que se tueste, una copita de vino: frito esto, se echa un poco de caldo, y al momento de servirse se coloca la carne en la fuente, cortada en tajadas, y la salsa preparada se coloca por encima de la carne.

Chuletas crispinis.—Las chuletas de cordero, raspadas al palo y unida toda la carne, se tiene preparado un picado de carne de cerdo, ternera, pechugas de gallina, todo en cru-

do, con pedacitos de trufas, sal y pimienta; se cubren los dos lados de las chuletas, se envuelven en telillas de hígado, y en una tartera con manteca se ponen al horno y se sirven doraditas.

Carne en fiambre bilbaína.—La carne rehogada con cebolla y tomates se deja dorar, y cuando está se pone el agua para que ablande la carne; ésta se deja enfriar para cortarla a rebanadas algo finas; se preparan en la fuente que tienen que servirse. Se hace la salsa de ajo y perejil bastante, huevo duro, todo bien picado a la media luna; se bate aceite, vinagre y pimienta negra, se une con el picado y su sal correspondiente; al momento de servirse se echa por encima de la carne.

Esta salsa también es superior para las patatas que se llaman patatas en frío; se hacen hervir con piel, se pelan, se cortan a rebanadas y se echa la misma salsa.

Carne de pascuas.—En una tartera se coloca un trozo de lomo con sal y pimienta; cuando está dorada se retira; se tienen coles que sean blancas hervidas con sal, y se ponen a escurrir, y en la manteca del lomo se fríen un poco; después se coloca la carne otra vez en la tartera con col alrededor; se ponen huevos duros cortados a rebanadas por encima de la col, y se polvorean de queso o de miga de pan

rayada, se pone al horno, y si no hay horno, con fuego encima hasta servirlo.

Carne a la francesa.—Se coge un trozo de lomo o carne magra de cerdo, se pone en una tartera con manteca caliente, que sea ésta un poco escasa por tener la carne bastante grasa; cuando está bien dorada, se pone un poco de cebolla bien picadita, se deja que se fría con la carne, después se pone leche que la cubra, y con fuego lento se va moviendo continuamente hasta que la salsa quede reducida con la manteca de la leche.

Carne con coliflor.—Se coge carne de ternera o buey a lonjas o entera, como se quiera, y se sofríe con manteca, cebolla y tomate, un grano de ajo entero y sal; cuando está frita se le echa agua o caldo para que ablande; la coliflor se tiene dada un hervor y puesta a escurrir a pedazos con sal, se fríe con harina en la sartén y se coloca en la salsa de la carne, se hace una picada de almendras y se pone a fuego lento para que no se deshaga la coliflor y se deja que coja gusto.

Carne a la Raimunda.—Se coge un trozo de carne, sea de buey o de ternera, se mecha con tocino, se coloca en una olla de boca ancha y se le añade una cabeza de ajos, una cebolla, un tomate, sal, manteca, unos granos de pi-

mienta, una hoja de laurel, todo esto en crudo: cuando está la carne dorada, se le echa una jícara entre vino y aguardiente; cuando está medio blanda, se le pone una miga de pan y se deja a fuego lento tapada con un papel de estraza y un plato con agua encima; cuando está blanda se pasa por un tamiz la salsa, añadiéndole un poco de caldo o agua si es necesario.

Fricasé montañés.—Cortada la carne a rebanadas finas, limpia de pieles y nervios, se lava y se pone a escurrir con sal y pimienta; se pone manteca en la cazuela y se echa la carne rebozada de harina; cuando está frita se separa y en la misma manteca se pica cebolla fina, y cuando está dorada se vuelve a colocar la carne y se le echa un poco de vino; cuando ha cogido el gusto, se echa agua o caldo y se deja hervir con fuego lento hasta que esté cocida.

Carne a la española.—Se coge un trozo de carne de ternera o buey y se deja dorar en una cazuela con manteca, luego se le añade el agua suficiente para que ablande. En la sartén se fríe cebolla bien fina y unos tomates; cuando está esto doradito, se le echa una poca de harina para que dore también, y todo esto se echa desleído con agua o caldo en la cazuela de la carne, pasado por un tamiz. Se le añade unos champignons para darle buen gusto.

Pulpetas de carne.—Se hacen unos filetes muy finos y regulares, se pica en la media luna carne, jamón y gallina con perejil, ajo, un poco de tocino, y se rellenan atándolos: después se envuelven con harina, se fríen en la sartén con manteca, y cuando están dorados se colocan en una cazuela y se les hace una salsa de almendras tostadas y una yema de huevo machacada; se deja hervir un rato hasta que quede en una salsa regular para poderlo servir.

Carne encebollada.—Se coloca en una cazuela un trozo de carne que no sea muy gruesa, se pone una cucharada de manteca, unos clavos de especia, tres o cuatro granos de pimienta, sal y mucha cebolla cortada a rebananadas, se pone a fuego lento, que con el jugo que suelta la carne y el de la cebolla sea suficiente para que quede blanda. Esta carne es muy sabrosa.

Carne con anchoas.—Para una libra de carne, tres anchoas, un par de ajos y una rama de perejil, se pica muy menudo las anchoas, los ajos y el perejil, y cuando se pone el biftec en la sartén se le echa por encima todo ese picado y se deja cocer cinco minutos.

Pernil a la alemana.—Se prepara una cazuela con lonjas de pernil muy delgadas y rebanadas de pan pasadas por manteca, hierbas finas, setas, criadillas puestas alternativamente hasta que esté llena la cazuela, acabando por el pernil; hecho esto se polvorean con miga de pan y queso para ponerlo al horno y se sirve.

Albóndigas de carne.—Se coge una libra de carne que sea toda masa, se pica bien fina sin que tenga nervios, se le añade ajo picadito y perejil, después un par de huevos, y se bate hasta que esté todo unido. Se coge una tacita con harina y se hacen las albóndigas, se fríen todas iguales. En una cazuela se pica cebolla fina y unos tomates, echándole agua o caldo, y cuando hierve se echan las albóndigas, luego se hace una picada de almendras y se sazona de sal dejándolo hervir un rato con poco fuego.

Rosbif a la inglesa.—Se toma un trozo de filete o culata, se limpia bien, se polvorea de pimienta, sal y limón. En el momento de servirse, en una cazuela se pone bastante manteca de vaca o cerdo, y cuando está bien caliente se echa la carne tapándola bien y dándole vueltas hasta que quede bien dorada. Esta carne es muy buena.

Chuletas a la papillot.—Se lavan bien y luego se secan en un paño, se les echa sal, manteca derretida y pan rallado, se envuelven en un papel de barba untado de aceite y se ponen al horno en fuego lento o en una parrilla si no hay horno; cuando se comprende que están asadas se sirven en el mismo papel.

Lomo de cerdo envuelto en col.—Se coge una col bien blanca y de hoja grande, se pone a hervir no muy cocida para que no se deshaga, se pone a escurrir con sal y pimienta negra. El lomo se corta en tajadas finas y se pasa por manteca en una sartén; cuando está, se coge la col, se envuelve el lomo y se ata, friéndolo en la sartén rebozado de harina. En una cazuela se pone manteca, cebolla picada, unos tomates, se le echa agua, y allí se coloca el lomo; se hace una picada de nuez y se deja hervir con poco fuego.

Filete trufado.—Se toma un trozo de filete de ternera, se mecha de cortadizas de trufas, se unta bien de manteca de cerdo, se polvorea de pimienta, sal y limón. Se coloca dentro de un papel de barba y se pone al horno que no tenga mucha fuerza, para que se vaya cociendo poco a poco. Es exquisito.

Carne a la Julia.—Se pone un poco de manteca de cerdo en la sartén; cuando está calien-

te se le echa una poca de harina, la que se moverá continuamente para que no se queme; en siendo tostada se le echa cebolla bien fina y algunos granos de ajo chafados, se hace freir un rato y después se le añade un poco de agua caliente, revolviéndolo hasta echarle encima de la carne asada una jícara de vino blanco, una hoja de laurel, orégano; todo esto ha de hervir a fuego lento para servirse cuando esté en su punto.

Carne rellena.—Para esta carne se toma la parte de carne que se llama tajada, que se pela, quitada la piel, que lo hace el carnicero, se lava y se pone a escurrir con sal y pimienta. Se tiene preparado el relleno, que consiste en carne de cerdo muy picada, jamón, un huevo duro entero, alcaparras, aceitunas sin semilla, cebolla muy picada y perejil picado, todo esto se pasa en manteca en una sartén, menos el huevo; se rellena la carne que quede como una pelota y se ata con un hilo. En una cazuela se pone manteca y se deja dorar la carne, después se añade cebolla fina, tomate sin piel, y cuando todo está frito se le pone agua o caldo, se deja hervir que ablande, se coloca en una fuente y se cuela la salsa por encima de la carne para que quede bonita.

Chuletas a la bechemelle.—Se preparan las chuletas raspando bien el palito, se cuecen un

poco en ajo, cebolla, perejil y sal para que tomen un poco el gusto y se dejan enfriar. Se prepara en la sartén una cucharada de manteca de vaca, dos de harina y dos tacitas de leche que se echa poco a poco; se tiene preparado pan rallado, huevo batido, se pone la sartén con manteca no muy caliente, se moja la chuleta en la bechemelle, luego en el huevo, luego en el pan rallado, se pone en la sartén y se dejan dorar bien.

Biftec gallego.—Se cortan los biftecs gordos y de carnes tiernas como el filete o la cadera, se limpian bien de pieles, se lavan, y con sal se ponen a escurrir un momento y se secan bien con un paño. Se pone en una vasija leche y huevo batido, para una libra de carne una taza de leche y dos huevos; esto bien unido, se colocan los biftecs todo el rato que se pueda, y en el momento de servirlos se sacan del líquido, se tiene preparada una miga de pan rallada, se envuelve en esa miga de pan y se fríen con bastante manteca y bien caliente.

Carne a la Rosita.—Se coge un trozo de carne de ternera y en crudo se le echa bastante cebolla, una pequeña cantidad de harina, y se deja dorar todo junto; luego se le echa la cantidad de agua para que cuezca.

En la misma fuente que ha de servirse se deslíe una yema de huevo cruda, y en un mor-

tero se pica perejil bien picadito y se une a la yema de huevo de la fuente, todo bien deshecho, allí se coloca la carne echándole la salsa en que ha cocido por encima, uniéndolo todo muy bien.

Carne de cerdo a la habanera.—Se coge la carne de cerdo cortada en pedazos en una fuente y se adoba con vinagre, sal, orégano y ají dulce; luego que ha tomado bien el adobo se pone a freir y quedará muy sabrosa. Se adorna con platanito frito alrededor.

Estofado de carne de cuello.—En una olla de boca ancha con manteca se trincha cebolla, dos o tres dientes de ajo picados; cuando está dorado, se echa pimentón colorado y en seguida la carne cortada a pedacitos; se deja sofreir, hasta que se ha consumido el caldo que ésta suelta, se deja dorar un poco y se ponen patatas tiernas, una hoja de laurel, orégano, pimienta, ajos enteros, cebollas pequeñas enteras, y se deja sofreir, luego se le añade un poquito de vinagre y vino, y se deja que cuezca poco a poco con un plato encima con agua.

Creulat.—Se tiene carne picada de cerdo o ternera unida con perejil y ajos, también unas hojas de col blancas dadas un hervor y puestas a escurrir con sal. En un molde pequeño,

que no tenga dibujos, se ponen unas lonjas de tocino cruzadas; encima del cruzado de tocino se coloca una hoja de col untada de manteca, una cantidad de la carne picada, otra hoja de col también untada de manteca, otra vez picado de carne hasta terminar, que será con las hojas de col, pero en vez de una se ponen dos. Se coloca en el horno, y al momento de servirse se saca del molde con cuidado que quede entero. Se le echa por encima salsa de fricasé.

Carne de familia.—Un trozo de carne de la parte que se quiera, pero lo mejor es el revés de espalda de ternera, lavada y puesta con sal; se pone en el fuego una cazuela con manteca; cuando está caliente, se coloca la carne, se deja asar un poco y se le añade un par de tomates enteros y bastante cebolla; cuando está esto bien dorado se le echa agua, y cuando hierve, con un colador en la misma cazuela se cuela la cebolla y el tomate que saque bien las substancias, se tiene preparadas patatas pequeñas, si puede ser tiernas mejor, y se colocan en la carne, dejándola hervir con fuego lento; después de una hora se le echa un chorro de vino y que siga cociendo con fuego lento hasta que esté bien blanda.

Carne barcelonesa.—Se corta la carne bien fina de ternera, de la parte llamada *crustó*, se

lava y se pone a escurrir con sal; para media libra de carne se necesita una onza de manteca de vaca, ésta se pone a derretir en la sartén, se agregan diez céntimos de leche y se espesa con harina; cuando esto está hecho una pasta, se unta la carne por los dos lados, después se pasa en huevo y galleta, se fríen en manteca bien caliente y se sirve caliente.

Ropa vieja en sartén.—En manteca se pone unas cebollas picadas, cuando están fritas se echa un polvo de harina y se revuelve todo hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta encarnada; y cuando se está consumiendo la salsa, se echan tajaditas de carne, que generalmente sobran del cocido; rocíase con un poco de vinagre, apartándolo cuando esté en su punto.

Lomo con tomate.—Cortado el lomo se fríe en sartén un momento, se pica ajos y perejil muy menudo y se echa en la sartén para que acabe de freirse con el lomo, se pone una cucharada de harina para que se tueste también con el lomo, y se tiene de antemano hecha una salsa de tomate que se coloca en la sartén, se deja hervir un momento, se sazona de sal y se sirve.

Picadillo habanero.—En una olla de boca ancha se pone manteca abundante; cuando

está caliente se coloca una libra de carne que sea tierna, dos o tres ajos enteros, cebolla a pedazos, sal y un chorro de vinagre, y esto se deja que cuezca con fuego lento con el jugo de la carne y de la cebolla; cuando está blanda se pica en la media luna. En una sartén se pone cebolla bien fina con manteca, bastantes tomates; cuando empieza a freir se pone la carne que ya se tiene picada, y las substancias que han quedado en la olla, con poco fuego para que no quede muy seco.

Chuletas reales.—Tómese buenas chuletas, lavadas y puestas a escurrir con sal. Se prepara una cazuela con manteca, y en la media luna se pica cebollas, setas, un poco de tocino y perejil; todo esto se echa en la manteca de la cazuela, y se colocan las chuletas que cuezcan con poco fuego. Cuando están a medio cocer se separan y se dejan enfriar. Tómese papel blanco, se unta con aceite por los lados, póngase encima una lonja de tocino muy delgada, luego la chuleta, y sobre ésta media cucharada de la salsa en que se han cocido las chuletas, ciérrese la papillote; se ata al extremo de la chuleta; repítase igual operación para cada chuleta, y luego pónganse en las parrillas para que tomen color; para servirlas se quita el hilo, pero se sirven en el papel.

Carne al gratin.—Se corta la carne en tajadas delgadas; en una cazuela, con la que se tiene que servir, se pone un poco de caldo, un chorrito de vino blanco, pepinillo, perejil, una cebolleta, todo bien picado, sal, pimienta y pan rallado, se van colocando encima las tajadas, y se echan sobre ellas los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan rallado; se pone la cacerola al horno y se deja cocer hasta que esté en su punto, teniendo cuidado que no se pegue en el fondo; para servirse se le añade un poco de caldo, si hace falta.

Tasajo camagüeyano.—Se pone en remojo una noche antes y luego se le da un hervor; se deshilacha, y en una cazuela o sartén se pica bastante cantidad de cebolla, tomates sin piel y un par de dientes de ajo picados, y en esa salsa se pone el tasajo que vaya cociendo con fuego lento y que tome el gusto de este condimento. Esta carne es muy seca y necesita la manteca en abundancia.

Palpitón.—Se coge un pedazo de lomo; por la parte magra se corta a tajadas nesgadas como si fuese salchichón, con cuidado que quede unido de abajo; hecho esto se prepara carne de ternera picada, un huevo, un polvo de canela, otro de nuez moscada, su sal correspondiente, esto bien unido se rellena la

carne entre hoja y hoja, y se coloca en una tartera con manteca, poniendo la parte grasa abajo, y se pone al horno. Si se quiere comer como asado, al servirlo se adorna de rabanitos, aceitunas o cogollitos de lechuga; si se quiere en salsa ha de ser de tomate servida en una salsera.

Fricasé modernista.—Preparada la carne, cortada fina, se envuelve cada tajada en una lonja de jamón, y si no se tiene jamón se puede suplir con tocinete; se ata con un hilo, se enharina y se fríe en una sartén con manteca. Cuando está dorada se quita el hilo: en una cazuela se pone cebolla fina, unos tomates, y cuando están doraditos se echa el agua necesaria para que cuezca la carne, a medio hervir se colocan unos *muchardons* y se machacan unas hierbas finas que venden a propósito para los guisos, se pasa por un tamiz con el mismo caldo del guisado y se sirve cuando está en su punto.

Rosbif a lo Alfonso XIII.—Se tiene preparado un trozo de carne de ternera, sea filete o cadera; se adoba con sal, pimienta y vino Jerez, tres o cuatro horas antes de servirlo: en el momento se pone en la cacerola bastante manteca; cuando está hecha ascuas, se echa la carne con el líquido que tiene, se tapa, y a los

pocos momentos se vuelve, y cuando se ha consumido el vino se sirve.

Farsellets calellenses.—La carne de ternera o buey, pero la primera es la más a propósito, cortada en lonjas bien finas y limpias de pellejos y nervios, se rellenan de butifarra, lomo, huevo duro, tocino, bastante cantidad de perejil y un poco de apio, todo cortado a pedacitos, menos el perejil, que ha de ser muy picado, y se sazona de sal y pimienta; se rellenan los trozos de carne en forma de croqueta grande y se atan con un hilo. En una cazuela se pone bastante cantidad de manteca y se fríen los farsellets; cuando empiezan a dorar se les quita el hilo y se les añade cebolla fina, unos cuantos tomates sin piel, para que acabe de dorar; luego que está se pone una cucharada de harina para que tueste, y el agua necesaria para que cuezcan, y se sirven cuando están en su punto.

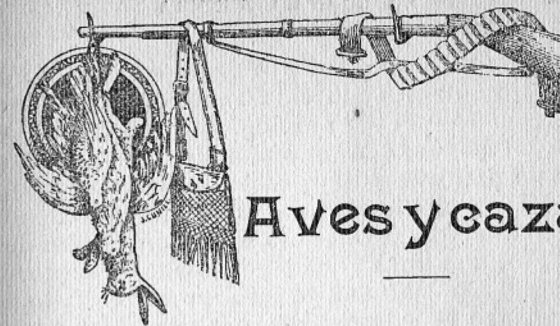
Filete imperial.—Se toma un trozo de filete y se aplana bien que quede ancho, se prepara con sal y pimienta. En una tartera con manteca de cerdo se ralla cebolla para que quede bien fina, salsa de tomate colada y vino rancio; cuando empieza a espesar se coloca el trozo de carne que se tiene preparado, se le da un par de vueltas para que coja color de encima, pero que quede cruda del medio, se

prepara una picada de champignons y trufas, cortada en la media luna, que no quede muy fina, y se pone este picado dentro de la carne, dejando una cantidad; se envuelve como si fuese un brazo de gitano y se ata con un hilo. Se tiene otra tartera con manteca también de cerdo, se coloca la carne para que acabe de dorar; hecha esta operación se quita el hilo. Se prepara para una libra y media de carne tres claras de huevo a punto de nieve; se unen después las tres yemas con su sal correspondiente. En una tartera que no tenga grasa se pone manteca de vaca; cuando está derretida se echa lo batido y se coloca al horno hasta que esté a punto de tortilla, se envuelve la carne en aquella tortilla, con cuidado que las puntas queden cubiertas, y se coloca en la fuente que ha de servirse. La salsa del vino que ha quedado aumentando un poco más, unido al picado de champignon y trufas que se ha separado, se deja calentar un poco y se echa por encima de la carne.

Carne catalanista.—La carne de cerdo picadita, se le pone yema de huevo, perejil menudito, sal y pimienta; para una libra de carne dos yemas de huevo; esto bien unido se tiene preparada la telilla del hígado de cerdo, si está seca se humedece con agua caliente para poderla tender sin que se rompa, y se hacen cuadros del tamaño que se quieran; se rellena

de la carne picada que ya se tiene preparada, bien envuelta que quede forma de croqueta, se rebozan en harina y se fríen en la sartén: luego en una cazuela se prepara cebolla bien fina, unos tomates sin piel y cuando está dorado se le añade el agua suficiente, se coloca la carne, sazonándola de sal, y cuando está en su punto se sirve.

Filete real.—El filete en un trozo preparado con sal y pimienta; se asa en una tartera con bastante manteca, si puede ser al horno. Aparte se hace una salsa de cebolla muy fina, tomate, un poco de harina para que dore, y vino seco. En una sartén con manteca se pone jamón, pechugas de gallina hervidos, hígados de gallina, riñón de cabrito, langostinos y trufas, todo a pedacitos; si se quiere suprimir la trufa, se pone sangres de gallina fritas que hacen el mismo efecto; todo esto se saltea con fuego vivo para que no se endurezca, se une con aquella salsa preparada, se le da un par de hervores, y al momento de servirse se echa por encima de la carne.



Aves y caza

Conejo fin de siglo.—En una cazuela se pone manteca, cebolla menudita y tomate no muy abundante: ya se tiene el conejo lavado, cortado a trozos y frito en harina, y en el frito del tomate se deja que rehogue bien. Se hace una picada de almendras y se añade una cáscara de limón. Se tienen unas hojas de escarola blancas dadas un hervor y bien escurridas y secas; se bate unos huevos como para hacer tortilla; con un polvo de harina se unen tres o cuatro hojas de escarola, se untan de huevo y se hacen unas tortillitas a la francesa que se van colocando alrededor de la cazuela; se deja hervir un rato y se sirven. No se tiene que olvidar de poner el limón, que es la gracia de este guisado.

Gallina deshuesada.—Desplumada la gallina, en caliente, se abre con un cortaplumas por la parte de atrás desde el pescuezo a la curcusilla hasta tropezar con los huesos, y

cortando con cuidado la parte de la carne y pellejo que está adherida a ella; se sacan éstos de manera que todo lo de dentro salga a fuera y sólo quede la carne y el pellejo. Se prepara en un plato la gallina rociada de vino seco, canela y nuez moscada; se tiene el relleno preparado de media libra de jamón, media de tocino, una libra y media de carne de ternera y la misma cantidad de cerdo, todo cortado a lonjas; se le echa Jerez o vino seco junto con el caldo de trufas y éstas cortadas a pedacitos. Se añade pimienta, sal, nuez moscada y se deja en adobo algún rato hasta que tome bien el gusto. Se tiende bien la gallina y se va colocando las tiras de jamón, carne, etc., etc., teniendo cuidado de no dejar huecos, los cuales se rellenan con carne picada que se tendrá preparada. Se arrolla y se envuelve en un paño apretándolo bien y se cose y se coloca en una cacerola donde hierva por espacio de cuatro horas, con los huesos de la gallina junto con otro de rodilla, sal, pimienta en grano, cebollitas, zanahorias, y un ramito de hierbas finas. Cuando se retira, sin sacarlo del paño se prensa hasta que está frío para quitarle el paño y servirse. El caldo que sobra se aprovecha para galantina añadiendo cola de pez y dejándolo enfriar y antes que congele se purifica con claras de huevo y se corta a tiras largas para adornar la gallina. Se sirve frío.

Pollo peruano en su jugo.—Un pollo gordo bien limpio se deja entero y se untan por dentro y fuera de ajo picado, pimienta, manteca de vaca y sal, adentro un tomate y una cebolla a pedazos.

En una cacerola se pone manteca de vaca abundante y se coloca el pollo preparando un buen caldo que puede ser del cuello, la molleja del pollo y huesos de carne y jamón y se le va añadiendo caldo hasta que hablande: cuando está en su punto se aumenta más manteca y se deja dorar un poco.

Se sirve caliente.

Perdiz a la francesa.—Asada la perdiz, se tiene preparada una col de hoja blanca y grande, escaldada con sal. Se tiene preparado un caldo de gallina, carne, jamón y un manojo de hierbas finas; se unta las hojas de col con mantequilla y, bien untadas, se cubre la perdiz: se coloca en una tartera, se cubre con el caldo preparado y se deja hervir hasta que esté en su punto.

Torta de gallina.—Las pechugas en crudo se pican en el mortero con jamón, trufas y un huevo, se une todo con sal, y, si gusta, pimienta; se hace una torta de patatas hervidas y machacadas, y dentro se coloca el picado preparado y se envuelve en harina, se fríe. Se hace una salsa de yemas de huevo, mantequi-

lla y vinagre, bien batida que quede unido, se pone en baño de maría un momento para servirse encima de las roscas, y también se puede echar un chorro de zumo de limón.

Conejo a la Marie-tu.—Después de derretida la manteca suficiente para el guiso, se ponen pedacitos de tocino a freir, en donde se coloca el conejo a pedazos para que se dore, y, una vez dorado, se le añade unas cebollas bien pequeñitas, unos cuantos champignons que antes se habrán puesto a remojar en vinagre, un poco de harina, un ramito de perejil, laurel y tomillo, vino blanco seco, caldo del puchero, si es posible, lo suficiente para cocerlo; se machaca en el almirez un pedazo de hígado del mismo conejo, unos granos de ajo asados, y esto desleído, se echa en la cazuela que cuezca a fuego lento hasta que quede en su punto.

Perdiz a la perigordine.—Coger una perdiz, limpiarla, quitándole el cuello para poderla rellenar mejor. Se toma el hígado de ella junto con el de los dos pollos, se fríen, se añade un poco de miga de pan mojado en caldo, carne magra de ternera y unas cuantas trufas: píquese todo junto y sazonarlo al paladar pasándolo en la sartén con mantequilla. Dejarlo enfriar; luego se toma la perdiz y se rellena de esa pasta cerrando bien las aberturas, untarlas bien con manteca y se les da una bonita forma redonda. Poner en una cacerola dos o tres cucharadas de mantequilla derretida, un poco de gordo de jamón, colocar la perdiz y dejarla cocer lentamente bien tapada. Mientras se va dorando se rocía de cognac o ron y se sazona a gusto de cada uno. Son excelentes estas perdices.

Conejo a lo figueral.—El conejo, después de bien limpio y puesto a escurrir con sal y pimienta, se pone luego en un plato con aceite, se tiene un par de horas en este adobo y se pasa por la parrilla. En una cacerola se fríe manteca, ajos, perejil, bastante cebolla, y luego se echa el conejo que acaba de dorarse; se añade una hoja de laurel, un poco de canela, unas gotas de aguardiente y unas setas llamadas *muchardons;* en una sartén se pone a freir harina y con aceite se deslíe, poniéndole un poco de caldo o agua para que acabe de desleir, se echa por encima del conejo y se deja hervir un rato hasta que esté en su punto.

Pechugas de gallina con salsa a la española.—Se pone una cazuela al fuego con dos cucharadas de manteca de cerdo y media de vaca, media cebolla, un par de dientes de ajo, zanahoria, media hoja de laurel, pimienta negra, un poco de jamón, un nabo y sal, todo esto se cuece; cuando está se le echa un vasi-

to de vino rancio, y cuando está bien unido se le echan dos cucharadas de harina; en estando desleído se le pone caldo suficiente para que ablande y se pasa por un tamiz. Después se arreglan las pechugas, se les quita el hueso y la piel, se mechan de jamón y se colocan dentro de la salsa, que vayan cociendo poco a poco, y en la salsa se le puede colocar piñones y trufas.

Pollo al natural.—El pollo debe ser muy tierno; después de limpio y cortado en cuatro trozos y puesto con sal, se fríe en una sartén con manteca; cuando está doradito se separa, y en la manteca del mismo pollo se fríe ajo, perejil picadito, se le pone un polvito de pimienta, unas gotas de limón, y en el momento de servirse se coloca por encima del pollo.

Conejo a lo pagés.—Se fríe el conejo en una cazuela, con manteca, después se echa cebolla bien picadita y un par de tomatitos que acaben de dorar. En el mortero se machaca un grano de ajo, un poco de perejil, un poco de chocolate, unas cuantas almendras tostadas, pimienta negra, un poco de borrego o sea bizcocho sin dulce, un trozo de hígado del conejo, un poco de vino: toda esta picada se deslíe con caldo o agua y se echa al conejo, se sazona de sal y se deja hervir hasta que esté en su punto.

Pollos rebozados.—De un pollo se sacan seis patas que son: nalgas, las patas del hombro y las patas del pollo. Se ponen a cocer con un poco de caldo, sal, un manojito de perejil y unos granos de ajos; después que están cocidas se sacan las patas y se deja un poquito de caldo. Se bate un poco de harina con leche que quede dura para luego batirla bien en el caldo que las patas han dejado; en este batido se le pone nuez moscada, se mojan las patas con ese condimento y luego en pan rallado, y cuando se van a freir en manteca se mojan en huevo batido: se sirven calientes.

Perdiz en suquet.—La perdiz, después de quitadas las tripas, bien limpia y lavada, se le pone sal, y en una sartén con manteca se envuelve la perdiz entera en harina, se fríe y se coloca en una olla; en el mortero se machaca un grano de ajo, unas almendras, perejil, un poco de chocolate, un tacita de aceite, una cucharada de vinagre, todo eso con un poco de caldo se echa por encima de la perdiz; también se echa en la olla una hoja de laurel y se deja cocer con fuego lento para servirse.

Pajaritos de moda.—Se preparan los pajaritos bien lavados y puestos a escurrir con sal, se pica una cantidad de jamón y se rellenan, se fríen en la sartén con manteca, rebozados

de huevo y galleta molida. En una cazuela se prepara una salsa con manteca de vaca, cebolla y tomates; si éstos no tienen jugo se les añade un poco de agua, porque esta salsa ha de ser abundante; se colocan los pajaritos y se dejan hervir un rato hasta que reduzca la salsa para servirlos, pasando la salsa por el tamiz.

Gallina pepitoria.—Se corta en pedazos, se pone con manteca, perejil, un ajo picado y se sazona de sal. En una cazuela se dora bien, después se echa el agua suficiente para que ablande: se machaca en el almirez ajo, azafrán, almendras tostadas y una yema de huevo duro, se echa y se deja hervir hasta que quede en su punto para servirlo.

Conejo navarro.—Se fríe el conejo en manteca y envuelto en harina. En una cazuela se pone agua o caldo, una cabeza de ajos, un poco de romero, tomillo, y se deja cocer con las tajadas del conejo con cuidado que no ablande mucho para sacar el hueso sin que se deshaga; se tienen patatas hervidas y machacadas, y en la sartén que se ha frito el conejo con un poco de manteca de vaca se pasa la pasta de patata, y para que una más se pone un poquito de harina; se coge el conejo que ya se tiene el hueso sacado, se reboza con esta pasta de patata, se envuelve en harina, se fríe

y se colocan en la fuente, y en el momento de servirse se rocía de la salsa, que ha de quedar espesa; ésta pasada por tamiz.

Perdiz a la vinagreta.—Después de bien lavada, se pone en una cazuela aceite, se coloca la perdiz entera, se echa cebolla a pedacitos, se sazona de sal y se deja freir; después se le pone una tacita de vinagre, un ajo, una rama de perejil picado, una hoja de laurel y un poco de agua, y se deja hervir hasta que quede en la salsa del vinagre.

Pichones en papel.—Después de bien limpios, se cortan los alones y se dividen en dos partes, se polvorean con sal y se pasan por manteca en una cazuela. Cuando hayan tomado color se sacan, y en aquella manteca se echa una cucharada de harina, setas, perejil picado, y con caldo se le hace una salsa que, reducida, quede en buen punto, y se echa por encima de los pichones repartiéndola de modo que toque a todos parte igual. Se pone una lonja de ternera bien fina entre trozo y trozo de pichón, se envuelven en papel blanco untado de manteca y se asan en la parrilla. Estos pichones se presentan a la mesa con el mismo papel.

Conejo a la valenciana.—Cortado en pedazos, preparado y escurrido, se envuelve en

harina y se fríe en la sartén. Se coloca en una olla de boca ancha: en la manteca que ha quedado del conejo se fríe la pasta preparada que es: machacar tres granos de ajo, un pimiento verde y perejil; el hígado del conejo, que ya se tiene frito, se polvorea de pimienta negra, y todo se fríe en la sartén, se le echa un poco de caldo o agua, se deja hervir un rato, se sazona de sal, y se echa por encima del conejo que está en la olla. Este guiso es muy sabroso.

Gallo con vino.—Se corta a pedazos y se fríe en manteca. La asadura se aparta; sacada el ave, en la misma manteca se fríe una cebolla bien picada; el ave ya frita se pone en un puchero y se echa por encima la cebolla frita con la manteca, un vaso de vino blanco y dos hojas de laurel. Después que el vino se ha consumido, se asa la asadura en parrilla, y en el almirez se machaca con dos granos de pimienta y se deslíe en la grasa del mismo puchero para que haga salsa.

Perdiz con col.—La perdiz después de limpia se pone en una cazuela con sal y manteca entera o en pedazos, como se quiera; después de asada se le añade cebolla bien picada, tomates sin piel y se deja sofreir un poco más poniéndole el agua suficiente para que ablande; las coles ya se tienen preparadas, dadas

un hervor con un poco de sal, tocino y jamón para que se cocinen con sabor, tratando que sean éstas bien blancas, se ponen a escurrir bastante rato; se hacen unas pelotitas como albóndigas, se envuelven en harina y se fríen en la sartén con manteca, colocándolas en la salsa de la perdiz; se machacan unas cuantas almendras tostadas y se echan en la salsa, se hace hervir con fuego lento para que no se deshaga la col, y se deja hasta que esté en su punto para servirlo.

Pollos a la catalana (Chanfaina).—Cortado el pollo en pedazos y bien limpio, se tiene en una cazuela manteca; cuando está caliente se echa el pollo, un poco de cebolla bien fina, unos granos de pimienta y sal; cuando empieza a dorarse se añade más cebolla cortada larga y fina, después pimientos colorados a pedacitos, bastantes tomates sin piel y se deja con el calor del fuego nada más y se sazona que esté bien de sal. También se puede hacer de este modo el bacalao.

Pavo relleno al horno.—Después de desplumado y limpio se abre lo menos posible para limpiarlo de dentro, para que al rellenarlo quede mejor; lavado bien se pone a escurrir; se machaca en el almirez perejil, ajos en bastante cantidad, pimienta y sal; se unta manteca y lo machacado por dentro, esto se hace

con la mano para que penetre más; se tiene preparado un relleno que puede hacerse de carne de cerdo o de buey picada o a tajadas, como se quiera, y se fríe en una cazuela con manteca, sal, butifarra y salchichas a trozos, piñones, pasas, ciruelas, huevo duro a pedazos, una manzana en cuatro partes, aceitunas quitada la semilla y alcaparras. Este relleno sólo se pasa en manteca, echándole un vaso de vino seco; se rellena y se cose el ave; del machacado que se le puso dentro se unta por fuera, rociándolo de vino y bastante manteca. Se coloca en una cazuela ex profeso para estas aves; alrededor se coloca varias cebollas enteras y algunos boniatos que asados son muy exquisitos. Se sirve bien caliente. Este pavo va al horno como ya se ha dicho.

Pollos a la veneciana.—El pollo destripado y sollomado, se abre por la espalda, desde el pescuezo a la rabadilla, y se aplana bien. Se pone en una cazuela con manteca de vaca y se deja dorar; se añade media taza de vino rancio para que coja el gusto; se pone caldo, un poco de perejil, sal y pimienta negra, dejándolo que cuezca a fuego lento. Cuando está cocido se reduce el caldo, añadiéndole manteca mezclada con harina, la que se echa sobre el pollo, puesto éste en un plato que soporte el fuego; se cubre el pollo de la salsa y con queso rallado, poniéndole a fuego lento en un

hornillo; se sirve cuando haya tomado color y la salsa esté reducida. Se sirve en el mismo plato que ha ido al hornillo.

Pechugas de gallina a lo genovés.—Las pechugas, quitada la piel y huesos en crudo, se cortan a tajadas sumamente finas y lo más anchas posible, con la mano del mortero se aplanan, se lavan y se ponen a escurrir con sal, se envuelven en huevo y miga de pan, y se fríen; se colocan en la fuente en que se han de servir, y se les pone por encima alcaparras y ruedas de pepinillos. En una sartén se fríe ajo, cebolla, perejil, pimentón colorado, pimienta negra, zanahoria a pedacitos y tomate; cuando esto está frito se le echa harina para que se tueste, y un poco de vino. Las pieles y huesos de las pechugas se hacen hervir con un poco de jamón y con este caldo; en el momento de servirse se pasa por el tamiz el frito ya indicado por encima de las pechugas, que ya están colocadas en la fuente.

Conejo a la rabia.—Limpio y cortado a tajadas grandes, se pone a escurrir con sal; se coloca en una cazuela con manteca de cerdo; cuando está dorado se hace una salsa de alioli (en las salsas ya está la explicación), se echa en la cazuela del conejo, se revuelve bien para que coja el gusto, y después se le echa

un poco de agua o caldo para que cuezca un rato, y muy despacio, para servirse.

Conejo en papel.—Hecho a trozos el conejo, cuézcase en manteca, y luego se pondrá en cajitas de papel; se hace una picada con el hígado del conejo, dos yemas de huevo, un polvo de pimienta, sal, ajo y perejil, y con esto se unta el conejo; luego se cierra en las cajitas de papel y se pone al horno.

Perdices en escabeche.—Después de limpias se fríen en un poco de aceite y se colocan en una cazuela con una jícara de vinagre, dos de agua, un manojito de hierbas, apio, tomillo, nabos, laurel, zanahoria, chirivía, una cabeza de ajo, cebolla y especias de todas clases; cuando están cocidas y la salsa se ha consumido se retiran del fuego. Se colocan las perdices en una fuente, y en la sartén en que se han frito las perdices se pone aceite y vinagre, se deja hervir y se echa por encima de las perdices; luego las substancias que han quedado en la cazuela se pasan por un colador y también se echan por encima de las perdices. Estas perdices se pueden comer frías si se quiere.

Pato a la italiana.—El pato, después de limpio y cortado a trozos, en una cazuela, se deja dorar, después se le agrega ajos enteros,

cebollitas pequeñas, una hoja de laurel, un clavo, un pedacito de canela, unas gotas de vino; se tapa, y con fuego lento se deja rehogar como si se hiciera estofado; cuando está casi cocido se le añade caldo, se hierven unos macarrones gordos, con agua o caldo, y cuando están casi cocidos se escurren y se colocan en la cazuela del pato para que acaben de ablandar. Como esta ave tiene mucha grasa, quedan los macarrones muy sabrosos.

Liebre al estilo "Goufle".—Se hacen trozos y se ponen en adobo con vino blanco y las especias que se quieran; después se fríen en la sartén con manteca, y cuando está dorada se pasa a un puchero, añadiéndole dos granos de ajo machacados y su sal correspondiente. En la grasa que ha quedado en la sartén se fríe cebolla en bastante cantidad y se echa en la olla en que está la liebre. Se deja cocer a fuego lento hasta que esté en su punto.

Fricasé de pollo.—Se hacen trozos grandecitos e iguales, se ponen a cocer con un poco de cebolla, perejil, apio y sal; cuando el pollo está medio cocido se fríe en una cazuela con manteca, cebolla picada fina; cuando está frita se le añade una cucharada de harina, se agrega el pollo con el caldo que ha hervido, para que acabe de cocer; al servirlo se baten dos yemas de huevo, se une a la salsa, sepa-

rándola del fuego para que no se corte. El fricasé se puede usar en un timbal de arroz, se cocina éste con buen caldo, se saca crudito y seco, se unta un molde con manteca y galleta molida, se pone el arroz dentro del molde haciendo un hoyo en medio del arroz, donde se coloca el fricasé, se cubre con arroz y se tapa con un papel el molde, poniéndolo al horno.

Escardums de pavo.—Se coge un pavo o pollo en tajadas, y se dora en la cazuela con manteca, a medio dorar se le añade una cebolla bien picadita, unos granos de ajo, unos tomates sin piel, y cuando está frito se le echan unos piñones y un pedazo de sobreasada para que se deshaga, una copita de vino rancio y se deja que coja bien el gusto de todo, para luego añadirle agua o caldo para que cuesca el ave y se sirve con poca salsa; si se quiere se le puede añadir unas patatas pequeñas enteras.

Papo d'endiot.—Se le da color con manteca en una cacerola y después se saca y se hace tajadas. En aquella grasa se sofríe un trozo de cebolla picada, un tomate grande, un poco de perejil picado, apio, mejorana y sobreasada; allí se echa el papo que acabe de dorar y luego se le añade una picada de bizcocho, avellanas o almendras tostadas, y se deslíe con agua

caliente y se deja hervir hasta que quede blando para servirlo.

Pollo a la olla.—En una olla se pone manteca, aceite y un trozo de canela entera; cuando está la manteca derretida se echa el pollo a pedazos con sal y pimienta; cuando empieza a dorar se le añade una taza de vino seco, se tiene preparado un tomate y una cabeza de ajo asado, se le quitan las pieles a ambas cosas y la semilla al tomate; se machaca bien en el mortero, y desleído con agua o caldo se echa en la olla y se deja cocer hasta que esté en su punto.

Croquetas

Croquetas al capricho de la autora.—Merluza hervida, si es langosta mejor, carne o pollo asado, almejas quitadas del cascarón, jamón, todo picado y trufas, se hace la bechemelle con manteca de vaca, se une el picado, cuando está bastante espeso se separa del fuego, se une un par de yemas de huevo, se hacen las croquetas como las demás, envueltas en galleta y huevo y se fríen.

Croquetas parisienses.—Se tiene preparados unos huevos pequeños, se hierven, se parten por la mitad a lo largo; se separan las yemas y se rellenan los huevos de moluscos. Se hace la bechemelle con manteca de vaca y jamón cortado menudito, un polvito de nuez

moscada, se retira del fuego y cuando está frío se unen las yemas que se han sacado de los huevos, batiéndolos bien hasta que todo quede unido y se haga una pasta fina y espesa. Se coge la mitad del huevo a lo largo, con la bechemelle se forma una croqueta con el medio huevo dentro: se moja en huevo y galleta, se fríe en manteca y se sirven bien calientes.

Croquetas de reina.—Se coge carne asada, para tres onzas, un seso y un pedazo de pechuga de gallina, las dos últimas substancias hervidas y todo machacado en el mortero. En una sartén se pone un poco de manteca y un poco de harina para que se tueste, luego unas cuantas cucharadas de caldo; se tiene preparado un poco de jamón bien picado y se echa en el caldo; cuando hierve se echa la pasta que se tiene machacada en el mortero, cuando está bien espeso, a punto de hacer las croquetas, se retira del fuego, y cuando está frío se le echa una yema de huevo moviéndolo bien; se deja la clara del huevo, que batida sirve para rebozar las croquetas, también se rebozan con galleta molida y se sirven calientes.

Croquetas de gallina.—Hervida la gallina se quitan las pieles y huesos, se pica bien fino, también se pica un poco de jamón, se sazona

con sal, pimienta y un poco de canela; se tiene en la sartén un poco de manteca, se tuesta harina, se echa la leche, y cuando va a hervir, se echa el picado de gallina, se espesa bien, y luego se pone en una fuente tendida para que se enfríe, se hacen las croquetas y se rebozan con huevo y galleta.

Croquetas de col.—Picada la carne de cerdo, ajo, perejil, jamón y yema de huevo duro se unen bien. Para una libra de carne, tres onzas de jamón y tres yemas de huevo, se sazona de sal y pimienta. Se tienen unas hojas de col blancas dadas un hervor, y puestas a escurrir se ponen luego en una tabla, se va poniendo el picado dentro de ellas y se envuelven en forma de croquetas, se atan con un hilo, se envuelven en harina y se fríen con manteca en la sartén. En una cazuela se hace una picada de cebolla y tomates, y cuando está dorada se echa agua; cuando hierve se echan las croquetas de col. Se hace una picada de almendras, se sazona de sal y pimienta. Se deja hervir un rato.

Croquetas de pescado.—Se coge una masa de pescado, la merluza es el mejor, se fríe en una sartén y luego se desmenuza bien quitándole las pieles y espinas. En la sartén se pone manteca, se tuesta harina, y allí se echa la leche; cuando hierve se pone la merluza y se

hace una buena pasta un poquito espesa y se deja enfriar sazonándola de sal; luego se hacen las croquetas, se enharina con galleta molida y huevo batido, luego se envuelven otra vez en harina y se fríen en la sartén con manteca bien caliente.

Croquetas mallorquinas.—Se pica la carne, si se quiere, del cocido, con cebolla bien fina, y se pasa en un poco de manteca por la sartén; después de fritas se baten dos claras de huevo bien batidas y las yemas se echan en la carne; después de sazonadas con sal y pimienta se coge una cucharada de carne, se echa con la clara, se forma croqueta y se fríe en manteca, y si no ligara se le echa un poco de pan mojado y bien exprimido y se une con la carne antes de hacer las croquetas.

Croquetas de bacalao.—Después de cocido bien el bacalao se le quitan las pieles y espinas y se desmenuza bien. En una cazuela se pone aceite; se fríe, sin que se ponga rubio, cebolleta tierna y ajos bien picado, y cuando está la cebolla frita se le echa el bacalao para que dé unas cuantas vueltas; también se pone perejil picado, se le echa leche en una cantidad que no esté ni espeso ni claro, se deja que dé un hervor echándole un poco de harina para que forme una especie de pasta; cuando se saca de la lumbre se le añade dos o tres

yemas de huevo, según la cantidad de pasta, y se deja enfriar para luego darle con una cuchara la forma de croquetas, y con harina se fríen en aceite caliente.

Croquetas a la bechemelle rellenas de alcachofas.—En la sartén se pone manteca de vaca; cuando está derretida se echa jamón cortado a cantos pequeños dándole un par de vueltas; se echa la leche en la sartén dejando una poca para desleir la harina; cuando va a hervir se echa la harina desleída moviéndola para que no se empelote, además un poco de nuez moscada y cuando está espesa se separa del fuego; se tiene alcachofas hervidas y se ponen a escurrir dejando sólo el cogollo, éste se seca bien con un paño y se colocan en la sartén de la salsa bechemelle, dándole vueltas con una cuchara para que quede el cogollo en medio y tome la forma de una croqueta; se colocan en un plato para que se enfríen, pues la pasta tiene que estar caliente cuando se hace esta operación; ya frías, se envuelven en galleta, huevo, y otra vez galleta, se fríen en la sartén con manteca y se sirve caliente como las demás croquetas.

Croquetas de familia.—Las croquetas de familia es un plato aprovechado para las familias que no quieran presentar el cocido a la mesa. Se pica en la media luna las carnes del

cocido, el jamón, el tocino, la gallina si la hay, los garbanzos y la patata, teniendo cuidado de quitar las pieles de los garbanzos que se puedan, y para dar un poco más de substancia se pone un poco de cebolla bien fina, un tomate y perejil; todo esto se une al picado de las carnes, con un par de yemas de huevo, y se hacen las croquetas pasándolas por harina.

Croquetas de berenjenas.—Las berenjenas después de peladas se ponen en sal para que suelten el ácido, después se lavan, se escurren y se pican con la media luna bien finas; también se pica un poco de jamón; aparte en la sartén se fríe cebolla con manteca, a medio freir se une la berenjena, luego el jamón, una cucharada de harina, y cuando está dorada se pone la leche suficiente según la pasta de berenjena, moviéndola continuamente para que se una bien y se espese; se pone a enfriar y se hacen las croquetas en el momento de servirlas rebozándolas de galleta y huevo batido. Si queda huevo, para aprovecharlo se cortan unas ruedas de panecillo, se pasan en el huevo y se fríen colocándolas alrededor de la fuente.

Croquetas de coliflor.—Hervida la coliflor con sal, después se escurre bien y se machaca en el mortero; en la sartén con manteca se

fríe un poco de cebolla sumamente fina, harina, y cuando está dorada se echa leche y se une la pasta que está preparada con cuidado que quede espesa; se deja enfriar y se hacen las croquetas pequeñas; se envuelven en galleta, huevo y galleta y se fríen; de la misma manera se pueden hacer las croquetas de langosta.

Lenguas

Lengua a gusto de Cupido. — Después de limpia, en una cazuela con agua suficiente para que cueza, se coloca la lengua, unos dientes de ajo, dos o tres tomates, cebolla a pedazos y una hoja de laurel, unos granos de pimienta, una cucharada de manteca y la sal correspondiente; todos los ingredientes se ponen en frío y se pone a hervir, pinchándola con un cuchillo para que ablande, con cuidado que cuando el agua termine ya esté blanda. Se añade bastante manteca, un chorro de vino y se deja que coja color para servirse.

Si se quiere poner algunas patatas, antes que el agua se consuma se echan para que ablanden y se dejan dorar con la lengua.

Lengua entomatada.—Con agua hirviendo se limpia la lengua, se le quita la piel y se lava bien con agua fría. En una cazuela se tiene manteca, cuando está caliente se echa la lengua con unos dientes de ajo, cuando está dorada se cubre de agua, se le echa unos pedazos de cebolla, unos granos de pimienta, sal, y se deja hervir hasta que esté tierna y que quede poco caldo; se corta la lengua a rebanadas bien finas, se tiene tomates asados, se quita la piel, se echan en la cazuela y se deshacen bien con bastante salsa que ha quedado de la lengua, se sazona de sal, se deja hervir con poco fuego hasta que toma el gusto del tomate, y en el momento de servirlo se ponen las tajadas de la lengua en la fuente y se pasa la salsa por un tamiz; de la misma manera que se puede hacer el bacalao o la carne.

Lengua Carmencita.—Después de bien limpia, como la anterior, se pone en una olla con manteca y sal, y se deja que se dore con poco fuego; cuando está dorada se le echa agua para que ablande bien, luego se fríe en una sartén una cebolla bien picada, unos dientes de ajo, unos pedacitos de tocino, una hoja de laurel, unos tomates sin piel (o salsa de tomate), cuando está frito se echa una copita de vino seco, y todo este sofrito se echa en la olla con la lengua poniéndole unas setas, y se deja hervir un rato.

Lengua a la papillot.—Después de hervida la lengua con caldo córtese a pedazos, póngase encima hierbas finas, cúbrase cada pedazo (que sean todos de la misma forma), en un papel untado con aceite, después de haber tenido la precaución de cubrir cada lado con tocino, pliéguese y ciérrese bien el papel a fin de que el jugo no pueda escurrirse, y póngase algunos minutos a tostar en la parrilla.

Lengua a la marinera.—Después de limpia se hace hervir; córtase en ruedas y se cuela el caldo en que haya cocido; se pone todo en una cazuela con dos vasos de vino blanco, cebollitas fritas en manteca con un poco de harina; reducida la salsa a su punto se pone sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa por encima de la lengua.

Lengua al gratin.—Se limpia, se mecha con jamón y tocino, en una cacerola de hierro con bastante manteca, y se deja asar; cuando está doradita se corta en ruedas delgadas; en la fuente en que haya de servirse se pone un poquito de caldo, una cucharadita de vinagre, pepinillos, perejil, una cebollita cortada fina, un poco de perifollo picadito y sazonado con sal y pimienta, se va poniendo encima las tajadas, y se echan por encima los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan

rayado; póngase en el horno hasta que esté cocido para poderla servir.

Lengua a la escarlata.—Tómese una lengua fresca de buey, póngase en adobo con sal en abundancia, dos cucharadas de pimienta molida, ocho dientes de ajo muy picados y medio real de sal de nitro. Dicha lengua queda cubierta con el adobo por espacio de tres días, dándole vueltas cada doce horas; póngase en prensa cubierta totalmente de sal también durante tres días, y al cabo de este tiempo póngase a cocer con una ramita de perejil, dos hojas de laurel, un poco de canela y ocho clavos de especia y vino blanco. Una vez cocida, quítese el pellejo y después póngase en prensa para darle la forma que se crea conveniente. Esta lengua se sirve fría.

Hígados

Pudin de hígado a la portuguesa.—El hígado, sea de ternera o carnero, se trincha en maquinita o en el mortero. En cacerola con manteca de vaca o mantequilla se fríe un poco de cebolla, tomate muy limpio de pieles y semillas se echa el hígado para que se rehogue con una cucharada de vino seco; se separa del fuego y se echan tres yemas de huevo, para una libra de hígado; bien unido con sal correspondiente; se unta un molde con manteca, se pone lo preparado y se coloca al horno para que tome color.

Hígado mechado.—Un trozo de hígado de ternera no muy grueso se mecha con tiras de tocino viado; cuando la manteca está bien caliente (en cazuela) se echa el hígado dándole

unas vueltas con fuego vivo, se tiene preparada una cantidad de cebolla fina, para una libra de hígado una cebolla regular, se echa la cebolla que dore y se le añade el zumo de un limón, y cuando se comprenda que está cocido puede servirse.

Hígado a la Leocadia.—Cortado el hígado a pedacitos muy finos, se lava y se prepara con pimienta, vinagre y sal; poco antes de servirlo se pone en una cazuela manteca, bastante cebolla bien picadita; cuando ésta empieza a freirse se pone una cucharada de harina y se mueve hasta que se dora bien, se echa el hígado dejando el jugo que ha soltado en el plato, se da vueltas al hígado hasta que está un poco cocido, se echa un poco de vino, después se echa el jugo reservado con un par de cucharadas de caldo, se sazona de sal y se deja al fuego hasta servirlo.

Hígado en bistec a la francesa.—Quitada la piel y cortado a rebanadas bien finas todo lo más grandes posible, se lava y se le pone sal y pimienta; en el momento de servirlo, en una sartén se pone manteca y se fríen los biftecs; ya se tiene preparado ajo y perejil bien menudo y se le pone por encima; la manteca que ha quedado en la sartén se echa también por encima y se sirven calientes.

Estos biftecs son muy exquisitos.

Hígado a la burguesa.—Se corta en rebanadas, que se ponen en cacerola a la lumbre con manteca y charlota, perejil y cebolletas picadas; se polvorean con harina mojando con un vaso de agua y otro de vino blanco, sazonando con sal y pimienta. A la media hora de hervir, se espesa la salsa con un batido de tres yemas de huevo mezcladas con una cucharada de vinagre y se sirve.

Hígado de ternera.—Se tiene preparado cortado a pedacitos, lavado, puesto con sal, pimienta y una hoja de laurel; en una cazuela se pone manteca, se fríen unos dientes de ajo, se separan, y se echa el hígado que se fría en la manteca; en un almirez se machacan los ajos fritos, miga de pan mojada en vinagre, unas avellanas y un poco de perejil, se hace con esto la salsa con agua y caldo, se echa en el hígado y se deja hervir un poco que quede en su punto.

Hígado a la italiana.—Cortado el hígado a tiras, se lava y se adoba con sal, pimienta molida y vinagre, y así se deja un rato; en la sartén se pone manteca, se fríe cebolla a rebanadas, se echa el hígado, después que está algo frito se cortan pimientos colorados a tiras largas, y cuando ha cogido bien el gusto, en la salsa que deja el hígado se pone un poco de harina bien desleída y se echa al hígado; esto

se hace en fuego vivo y en el momento de servirse.

Hígado guisado.—En una cazuela se fríe una rebanada de pan, luego se saca, y en la manteca se fríe cebolla bien picada, un diente de ajo, unos tomates sin la piel, un poco de perejil, luego se ponen las patatas a rebanadas o cantos, y cuando están bien doradas se echa el hígado para que también se dore; se le echa caldo o agua, se machaca en el almirez el pan que se tiene ya tostado, se echa en la salsa y se deja con poco fuego para que cuezca poco a poco.

Hígados de gallina al baño maría.—Para seis hígados un vaso de leche; los hígados se machacan en el mortero bien finos y con su sal correspondiente; se echa la leche, se une bien, se pasa por un colador dos o tres veces, se pone en un molde, se echa una cucharada de manteca de cerdo que penetre en el fondo del molde y se hace hervir al baño maría.

Hígados en pepitoria.—Se limpian los hígados con sal y agua, después se cortan pedacitos y se fríen en aceite o manteca de cerdo con un poco de cebolla; cuando estuvieren fritos se les añade una salsa de avellanas, ajo, miga de pan tostada y especias; se deslíe todo con un poco de agua o caldo, añadiendo un

huevo duro picado; revuélvase todo, déjese cocer un rato y se sirve.

Hígado y sangre a la catalana.—Se pone en la sartén manteca y luego cebollas cortadas a ruedas, pero en bastante cantidad pimienta molida; cuando está a medio dorar se le pone el hígado, que ya se tiene cortado a pedacitos pequeños; luego que está bien dorado se corta la sangre bien fina y se echa, se da algunas vueltas para que cuezca y se sirve bien caliente.

Hígado en papel.—Se corta en lonjitas como de un dedo de largas, y se pone en adobo compuesto de aceite, pimienta, sal y hierbas finas; tómese después papel blanco recio y se hacen unas cajitas que se untan con manteca; póngase dentro una lonjita delgada de tocino y un poco de las hierbas finas del adobo y encima la tajada del hígado; después otra vez hierbas y otra lonjita; ciérrese la caja y póngase en la parrilla, dejándolo asar hasta que el papel se ponga muy dorado, y entonces se puede servir en seguida.

Gandinga portorriqueña.—Se prepara el hígado de cerdo o de cabrito, un poco de pajarilla (melsa) y un poco de bofe; todo menos lo último se corta a pedacitos pequeños y el bofe se pica con la media luna; preparado

esto, en una cazuela se pone manteca, un grano de ajo picado, pimienta y sal, algunos tomates sin piel, arreglado a la cantidad que se quiera guisar, pero no muy abundante; frito esto, se une el picado ya preparado, y después de rehogado, se le añade un poco de orégano, un par de cucharadas de vino blanco, y cuando está bien se pone el agua necesaria para que cueza.

Riñones

Riñón saute.—Después de cortado y quitado las mantecas, se lava con limón y sal; en el momento de servirle se fríe con la manteca una cucharada de harina, cebolla bien fina, se fríe un poco el riñón y se le añade vino seco y se sirve caliente.

El riñón siempre se hace a fuego vivo.

Riñón a la brioche.—Se coge el riñón ya lavado y arreglado, luego se ensarta primero el riñón cortado a ruedas, pan, tocino y jamón, todo en una varita de hierro, y se pone a asar a fuego lento. Es guisado muy fino.

Riñón a la casera.—Córtese un riñón en tiras delgadas, póngase al fuego con manteca, sal, pimienta, perejil, cebolla y un ajo picado.

Después de cocido se le añade una cucharadita de vinagre, un poco de caldo y déjese cocer a fuego muy vivo para que no endurezca.

Riñón parisiense. — El riñón de ternera cortado fino y a pedazos pequeños, se quitan las mantecas, se lava con agua y vinagre y se deja hasta el momento de hacerlo. Para prepararlo se coge una olla, se pone para una libra de riñón un vaso de agua, medio de vino seco, una hoja de laurel, media cabeza de ajos, una cebolla en pedazos, una rama de perejil, unos granos de pimienta y un poco de pimentón colorado; todo esto se pone a hervir con fuego lento para que reduzca la mitad. Un poco antes de servirlo se pone en una sartén manteca, se echa el riñón con sal a cocer a fuego vivo; cuando ya está consumida el agua que suelta el riñón se le echa la salsa que ya está preparada y pasada por un tamiz, se deja hervir un poco, se sazona de sal y se sirve bien caliente.

Patas y callos

DE TERNERA

Pata mallorquina.—Hervida la pata cortada a pedacitos, se separan los huesos; en una cazuela se pone manteca, unos dientes de ajo, y cuando están bien fritos se quitan y se sofríe en aquella manteca cebolla bien picada en bastante cantidad y si puede ser tierna mejor y bastante tomate; cuando está algo frito se echan piñones; frito todo se echa la pata, se sazona de sal y se mueve bastante rato, se le añade un poco de caldo de la misma pata y se sirve cuando está en su punto.

Pata rebozada.—Hervida la pata, se corta a pedazos algo grandes, y en el momento de servirla se bate un par de huevos y se pica un

poco de perejil fino en el huevo; se tiene galleta molida, se reboza en el huevo, después en la galleta y luego en el huevo; se tiene la sartén con manteca o aceite bien caliente y se fríe que quede doradita.

Pata a la catalana.—Hervida de la misma manera, se corta a pedacitos; en una cazuela se pone manteca, cebolla picada, pimientos y tomates; frito esto, se echa rebanadas de patatas, unos guisantes si los hay; cuando ha cogido el gusto del frito se echa la pata, se da algunas vueltas y se echa el caldo de la misma pata; se machacan unos dientes de ajo, que se pueden freir antes de la manteca, perejil en bastante cantidad, un poco de azafrán y unos granos de pimienta; todo esto bien machacado se echa en la pata, se sazona de sal y se deja hervir bastante rato que quede la salsa un poco espesita para servirlo bien caliente.

Tripa a la alemana.—Puede hacerse cualquier clase de tripa, pero la más a propósito es la de ternera, por ser más tierna y sabrosa; ésta, después de cortada a pedacitos pequeños y lavada con agua caliente, sal y vinagre, se exprime bien y se lava en dos o tres aguas frescas. En una cazuela con manteca se pone la tripa con sal y se deja dorar bien; cuando está, se fríe en la sartén un poco de pan, perejil y un grano de ajo por cada libra de tripa; el pan después de frito se moja en vinagre, se machaca todo bien, y con caldo se deslíe y se le echa a la tripa, y se deja hervir con poco fuego hasta que tome punto; si se quiere poner manos de ternera, también se puede; éstas se hacen hervir; antes se quitan los huesos, se corta a pedazos y se pone junto con la tripa al freirlo; entonces el caldo de la pata sirve para hacer la salsa.

Pata alcaparrada.—Cocida la pata y cortada a pedacitos, se separan los huesos, se pone en una cazuela manteca, se pica cebolla bien fina y unos tomates sin piel; frito esto, se echa la pata, que dé algunas vueltas, después se le añade almendras crudas, alcaparras, aceitunas quitada la semilla, pasas quitándoles las semillas y palitos; cuando haya tomado bien el gusto esto del frito, se le da algunas vueltas más y se agrega sal, la necesaria, y caldo de la misma pata y se deja hervir con fuego lento hasta que está en su punto. Que quede con muy poco caldo y un poco espeso. Sírvase caliente.

Cabeza de cabrito a la sansfaçon.—Este plato es muy sabroso, pero se ha de comer en familia. Las cabezas bien lavadas y partidas por la mitad, sin quitar el seso ni la lengua, y ésta bien raspada, se coloca en una tartera, se

unta de manteca, ajo, perejil bien picado, pimienta negra, sal, limón y pan rallado; se pone al horno y se sirve en la misma tartera que se ha hecho el guisado.

Pata a lo Felipe.—Primero de todo se pone una cucharada de manteca en una cazuela, unos ajos, cebolla y tomate; cuando todo está bien frito, se echa el mismo caldo de las patas que es el todo; en seguida se pican cuatro granos de ajo, junto con almendras o piñones, una raspadita de nuez moscada, unas hebritas de azafrán, y cuando todo está hirviendo se corta la pata en pedazos como uno quiera, que ya se tiene hervida de antemano, y se echa para que cueza, y cuando está en su punto se sirve caliente.

Tripa en tartera.—Después de bien limpia la tripa se pone cortada en pedazos que se escurran un momento: se pone manteca en una sartén y se envuelve de pedazo en pedazo en la harina, la galleta y el huevo batido; otra vez en la galleta se fríe en la manteca, luego se van colocando los pedazos en una tartera, terminado se echa la manteca que queda en la sartén con unas gotitas de caldo por encima de la tripa, y con fuego lento se va cocinando, añadiéndole gotitas de caldo, hasta que está en su punto para poderla servir bien caliente.

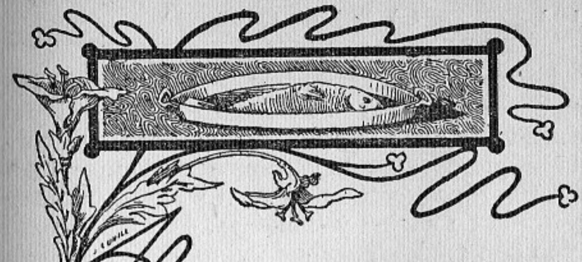
Pata a la andaluza.—Se hierven los garbanzos; aparte se hierve una pata y se corta a pedazos; se pone en una cazuela manteca, se pica en el mortero cebollas, ajos, tomates, un pimiento, un poco de pimienta negra, esto se echa en la manteca, seguido la pata y junto un chorizo en pedazos, se pone a fuego lento y se va moviendo hasta que quede sin caldo; entonces se echan los garbanzos con el caldo que tengan y una cucharada de vinagre; si está muy seco, se le añade un poco de agua, se hace hervir con fuego lento, sazonándolo, y se deja hasta que esté preparado para servirlo.

Callos a la gitana.—Lavados los callos, y la pata bien limpia, se hace hervir todo junto: los callos se cortan a pedacitos y a la pata se le quitan los huesos. En una cazuela se pone manteca, pedacitos de jamón, medio chorizo, unos ajos enteros, unas gotas de limón; en ese refrito se rehogan los callos y la pata; también se ponen unos garbanzos que ya se tienen hervidos de antemano: en el mortero se pica pan frito, unos hilos de azafrán, un grano de ajo, un poco de culantro, y con el mismo caldo de los callos se deslíe esta picada y se deja hervir para que se espese un poco y servirlo bien caliente.

Cabeza de ternera.—Después de limpia y puesta a escurrir con sal, se fríe en una sartén

con manteca rebozada de harina. Se separa y en la misma sartén se pica ajo, perejil y tomate, se fríe, se echa un poco de caldo, se coloca las tajadas de la cabeza que se tienen ya fritas, se polvorea de pimienta y se deja hervir un rato para que espese.

Grechonera mallorquina.—Se hierven oreja, hocico y patas de cerdo, si es salada mejor, se trincha cuando está bastante blanda, se une con huevos, leche y harina de borrego de los que se llaman de la reina. Todo bien unido y sazonado de sal y pimienta se coloca en un molde y se pone al horno.



Pescados

Sol a lo Margarit (o sea lenguado).—De un lenguado mediano se puede hacer cuatro filetes, se parten por el medio y de cada mitad dos partes, se desprende de la espina y se colocan doblados por la mitad uno al lado del otro en una fuente que resista el horno, untada con manteca de vaca y por encima de los filetes sal y vino Jerez. Se colocan un momento al horno para que cuezan.

Se tiene hervido restos de pescados y la espina del lenguado.

En una cacerola se derrite manteca de vaca, un poquito de harina y antes que tome color se echa el agua del pescado pasada por un tamiz y un poco de leche y se deja reducir. Se tienen hervidos langostines quitados del cascarón, ostras y almejas también sin cascarón y en el momento de servirse se unen los mariscos a pedacitos.

Langosta a la americana.—La langosta viva se parte a tajadas en cacerola que tendrá igual cantidad de aceite que de manteca; con cuidado que el agua de la langosta se junte a las grasas. Se agrega salsa de tomate y una cucharada de harina y pimienta; se rehoga todo bien con media botella de vino blanco, se deja espesar un poco y puede servirse. Es un plato exquisito.

Atún valenciano.—Las tajadas de atún cortadas finas se rebosan de harina y se fríen en sartén con aceite.

Se colocan en una cazuela y se le hace una picada en el mortero de perejil, unos granos de ajo, un poco de azafrán; se disuelve con unas gotas de aceite, un poco de agua y se echa encima del pescado para que acabe de cocinar el pescado.

Pulpetas del lenguado (o sea Farsellet).—Quitada la piel negra, se hacen filetes muy finos, al tamaño que puedan envolverse; puestos a escurrir con sal, se prepara el relleno, harina, leche y manteca de vaca, que es la bechemelle; unido con langosta, moluscos u otros mariscos, picado se une a la bechemelle y se rellenan los filetes, se envuelven, se atan y se fríen envueltos en harina de galleta y huevo. Se colocan en la fuente que se tienen que servir. La salsa en cazuela con manteca de vaca; se fríe cebolla muy fina y poca cantidad caldo del puchero, y yemas de huevo, pasado por el tamiz se echa por encima de las pulpetas en el momento de servirse. Las yemas batidas, se une con el caldo separado del fuego para que no se corten.

Torta de pescado a la mallorquina.—Dos panecillos de cinco céntimos crudos se amasan con una jícara de aceite, un poco de ajo, muy picado, un poco de tomate; bien amasado se forma la torta, se cubre de sardinitas y se polvorea con bastante perejil y se pone al horno.

Budin de pescado.—Tiene que ser merluza; para una libra de pescado una de tomates, el pescado hervido, quitándole pieles y espinas: los tomates fritos con manteca sin semilla ni pieles, fritos bien pero no tostados, que queden en su jugo, haciéndolos con poco fuego quedan bien; se une el pescado con los tomates, se echan seis huevos bien unidos, todo se añade dos onzas de piñones enteros con su sal correspondiente, se une todo bien. Se tiene un molde untado de manteca, se echa el contenido bien apretado y se pone al horno que tome color: para servirse se saca del molde dándole un golpe al fondo.

Si es vigilia se hace con manteca de vaca. Con aceite no quedaría sabroso.

Pescado tortosano.—En una cazuela se pone aceite fino, cuando está caliente, se tiene preparado una picada que se hace en el mortero de ajo, cebolla, avellanas, azafrán, harina y perejil, todo esto se deslíe con medio vaso de leche y se echa en el aceite caliente: cuando hierve se coloca el pescado en crudo dejándolo hervir un momento.

Para este guiso tiene que ser un pescado fuerte como rap-besugo.

Budin de pescado.—La merluza u otro pescado hervido, quitado pieles y espinas se desmenuza y se une con leche, yemas de huevo, pimienta, una cucharada de mantequilla, pedacitos de zanahoria ya hervidas y almejas quitadas del cascarón y sal; todo unido se unta un molde que sea liso de mantequilla, se coloca lo preparado, puesto al baño maría, o en el horno; para servirse se quita del molde y se cubre con salsa holandesa.

Pescado a la gaditana.—El más a propósito es la merluza, que sean las tajadas lo más anchas posible; se lavan y se ponen a escurrir con sal, con una tijera se cortan tiras del ancho de un dedo: y en el momento de servirse se baten huevos con harina; para una libra de merluza dos huevos; la harina que no sea ni espesa ni muy clara, y con bastante aceite en la sartén se echan las tiras de pescado envueltas en el huevo. Se ponen de una a una hasta que queden doradas.

Anguila a la Villeroy.—Se coge la anguila limpia y despellejada, se corta en trozos como de unos cinco o seis centímetros.

Se ponen en una cazuela con un poco de vino blanco, zanahoria y cebolla y un ramillete de especias, agua y sal, y cuando se ve que están cocidos se retira la anguila y el líguido se pasa en un colador a otra cacerola, y si hay mucho caldo se deja hervir hasta reducir para ligarlo con un poco de harina y después añadir unas yemas de huevo y un trozo de mantequilla que quede bien espesa, para bañar los trozos de anguila en esta pasta. Al freirlos se pasan por huevo y miga de pan, y se fríen al momento de servirse.

Anguila casera.— En una cazuela se pone aceite, unas cebollas y dos dientes de ajo bien picados, y cuando están a medio freir se le incorpora la anguila cortada en trozos; una hoja de laurel, tomillo y después el tomate bien picado; dos o tres minutos después se le echará agua o caldo y se le añadirá un poco de pan rallado y se deja cocer hasta que esté en su punto. La anguila se colocará en una fuente de porcelana que resista el fuego, se cubre el fondo de la cacerola y encima de la anguila se polvorea de galleta rallada y perejil pica-

do, se pone al horno que se haga un poco de capa.

Lenguado a la richee.—Se hacen lonjas en crudo y se coloca en la fuente que ha de servirse: se tiene unos moluscos sacados del cascarón, se reserva el agua y los moluscos se colocan encima del lenguado. Se hace una bechemelle bastante clara, se une el agua de los moluscos, se cubre el lenguado de esa salsa, se polvorea de queso poniéndolo al horno hasta que tome color.

Lenguado a la crem.—El lenguado en crudo se hacen filetes; se tiene preparado agua hirviendo con sal, se echan los filetes que hiervan un momento sacándolo luego con una espumadera, con cuidado que no se deshagan: se coloca en la fuente que ha de servirse polvoreándolos de queso rallado, se tiene preparado una natilla de leche, huevos, un poco de harina, hecha igual que las demás suprimiendo el azúcar y el perfume. En el momento de servirse se echa esta natilla por encima del lenguado y se sirve caliente: es un plato superior.

Pescado a la vascongada.—El más a propósito es el sollo (llubarro) bien limpio y a tajadas se fríe envuelto en harina. En una cazuela se fríe cebolla, ajos, tomates (en aceite); frito

esto se coloca el agua dejándolo hervir algún rato para que coja el gusto, se cuela y se coloca el pescado; se machaca en el mortero una yema de huevo hervido, perejil, aceite crudo y un poco de agua, y se echa el pescado un momento antes de servirse.

Rap en estofado (Vigilia).—Frito el rap con harina, se coloca en una olla de boca ancha y se hace en el mortero una picada de chocolate, ajo, perejil, una cucharada de aceite y otra de vinagre, se echa la picada con una poca de agua a la olla, una hoja de laurel; tapado bien y con poco fuego se deja cocer hasta que quede en punto de servirse.

Hígados de pescado.—Se cortan rebanadas de pan más largas que anchas y se ponen a remojar en aceite crudo para freirlas después en manteca de vaca. Se derrite en una cazuela la manteca de vaca y en ella se rehogan los hígados con mucho perejil, cebolletas tiernas, alcaparras, hierbas finas, todo muy picadito. Cuando los hígados están cocidos se apartan y se colocan las rebanadas de pan frito en una fuente. Se pone encima de cada pedazo de pan una capa de picadillo; después se pone encima de cada rebanada un trocito de hígado con un par de filetes de anchoas y se termina la operación con una segunda rebanada del picadillo de las hierbas finas. Después que están

todos los panes guarnecidos de igual modo, se polvorean con pan emigado y se pone al horno para que coja color la superficie del manjar.

Jamón de pescado.—Con filetes de carpa, de tenca, de anguila y de salmón, se hace un picadillo que se mezcla con sal, pimienta, clavos, nuez moscada, manteca de vaca y hierbas finas; se amasa todo y se le da la forma de un jamón pequeño. Hecho esto se envuelve en una tela fina de hilo nueva, y se cose apretada, se pone al fuego este jamón durante una hora en agua y vino blanco por mitad y bien sazonado el líquido. Cuando está frío el manjar, se descose la envoltura y se prepara sobre una fuente adornada con berros y otras verduras. Se corta en lonjas como el jamón y es muy sabroso.

Almejas marineras.—Se lavan bien en agua y se sacan del cascarón. En una cacerola se pone aceite, si fríen cebollas muy finas; para un kilo de almejas dos cebollas grandes; se deja tomar color y se sazona con un punto de sal, pimienta, nuez moscada y un diente de ajo picado. Se le añade dos cucharadas de harina, y a medio tostar se echa agua para que forme una papilla espesa y un par de hervores, se añade vino blanco común, una raja de limón, una hoja de laurel y un ramito de hierbas finas. Cuando hierve se echan las almejas que vayan con fuego lento hasta el momento de servirlas.

Langostines a la bechemelle.—Se sofríe cebolla bien menuda en una cazuela con manteca de cerdo; cuando empieza a dorar se añaden pedacitos de jamón menudos; luego una cucharada de harina de las de sopa con un vaso de leche, se hace una pasta espesa como para hacer croquetas. Al sacarlas del fuego se les añade una cucharada de manteca de vaca, perejil trinchado muy menudo en bastante cantidad y la sal necesaria. Se tienen ya los langostines hervidos, quitada la cáscara, dejando un poquito en la cola, se envuelven en esa pasta y se rebozan con galleta y huevo y otra vez galleta, y se fríen en manteca caliente. Esta pasta también sirve para rebozar langosta o hacer croquetas.

Pescado Emilia.—Se hace hervir el pescado, si puede ser, a rebanadas, con cebolla, sal, una hoja de laurel y una rama de perejil. Después de hervido se escurre bien: se tiene en una tartera una cucharada de manteca de cerdo y se fríe un poco de jamón bien picado, se pone un poquito de harina, y cuando está frita se le echa para cada libra de pescado diez céntimos de leche; después otra cantidad de mantequilla; cuando esto hierve se coloca el

pescado, y en el momento de quitarlo del fuego se baten dos yemas de huevo; se deslíen con un poco de agua fría para que no se corte, se le echa por encima del pescado y se sirve. Para este guiso ha de ser mero o sollo (llubarro).

Pescado a la minuta.—Se coge un pescado que sea a propósito, un poco duro y poca espina, se abre de arriba abajo del lomo, se le saca la espina, cuidando que quede todo en una pieza, se pone a escurrir con sal, y al momento de servirse se reboza de galleta molida y huevo batido, se fríe en aceite caliente, se coloca en la fuente, poniéndole una ramita de perejil por encima para adornarlo. El más a propósito es el pajel.

Calamares en su tinta.—Una vez separada con cuidado la bolsa de la tinta que tienen los calamares, se vierte ésta con mucho cuidado en una taza. Se lavan perfectamente, y hecho esto se colocan en un plato, donde se adobarán con sal y zumo de limón.

Para hacer la salsa se fríe en la sartén, con aceite, miga de pan, cebolla picada y un ajo. Cuando esto está frito, se saca y se machaca en el almirez, añadiendo un poco de vino blanco, y todo esto se une con la tinta del calamar.

Los calamares, después que han permanecido en adobo como queda dicho, se escurren bien, se asan un poco sobre las parrillas, se parten en pedazos y éstos se colocan en una tartera, vertiendo sobre ellos la salsa preparada, poniéndola así al fuego hasta su completa cochura. Se sirven bien calientes.

Pescado al gratin.—El lenguado es el más a propósito para este guiso. Después de bien limpio, quitada la piel y espina por el lomo, se pone con sal a escurrir un poco, se envuelve en huevo y galleta y se fríe con aceite: después de frito, se coloca en una tartera y se adorna todo alrededor de langostines, que ya se tienen hervidos, éstos se pelan del medio y se deja la cabeza y la cola sin pelar, por ser más bonito. En una sartén se deslíe leche y harina con manteca de vaca, y cuando empieza a espesar se echa por encima del pescado, se polvorea de queso de Holanda y se pone al horno. Si se quiere adornar más, se pone alrededor almejas y por encima champignons.

Pescado a la vinagreta.—Se preparan dos huevos hervidos, aceitunas, pepinillos, un poco de cebollas, todo muy picado se le echa aceite y vinagre; para este guiso se hierve antes el pescado y se coloca en una fuente para echarle esta salsa por encima y se sirve en seguida.

Langosta a la catalana.—En una cacerola de hierro se pone mitad aceite y mitad manteca; se echa bastante cantidad de cebolla bien fina, y cuando empieza a coger color se corta la langosta a rebanadas con la cáscara, se echa en la cacerola dándole vueltas con la cebolla, poniendo su sal correspondiente, con el cuidado que la langosta no se salga de la cáscara; se machacan en el mortero almendras tostadas, medio sequillo, una cuarta parte de un cuadro de chocolate, una jícara de vino rancio, y si la langosta tiene huevos se machacan también, pero antes de poner el vino, se echa esa picada a la cacerola y con fuego lento se deja hervir por espacio de media hora. Se sirve que no quede muy clara la salsa.

Ostras de salsa mela.—Se pican unas cebollas muy menuditas, luego langosta, almejas, jamón, un poquito de pimienta, nuez moscada y sal; todo eso se pica por separado. Se coge la cebolla y se sofríe con manteca de cerdo y un poco de vaca; cuando está dorada se le echa dos cucharadas de harina, cuando está dorada se echa la langosta y las almejas, se deja freir un poco y se le pone leche, luego el jamón y perejil y un poco de pan tostado; cuando está hecho esto se rellenan las conchas y se ralla miga de pan por encima y se pone al horno.

Albóndigas de pescado.—Se coge una clase de pescado que tenga mucha masa, bien limpio y condimentado se hierve, se sacan las espinas, se machaca el pescado y se le echa miga de pan, un poco de aceite, perejil y cebolla picada, especias finas, huevos y un poco de sal, se amasa todo este picado haciendo las albóndigas, y untándolas con zumo de limón, se fríen en aceite. Se pone una cazuela al fuego con caldo, sal, perejil, cebollas y un poco de orégano; cuando empieza a hervir se echan las albóndigas, y se espesa con almendras tostadas, todo bien majado; luego que estén cocidas se apartan del fuego y se les echa una yema de huevo batida y un poco de pan rallado para que cuaje el caldo. Se sirven calientes.

Pescado a lo gitano.—Se coge un trozo de merluza entera del medio, se lava, se pone a escurrir con sal y se fríe con aceite envuelta en harina en una sartén. Después de frita se pone en una cazuela y en la misma sartén se pone aceite, con dos o tres granos de ajo bien picados, bastante cebolla bien fina, tomate, una hoja de laurel, un poco de pimienta negra y sal; frito esto, se echa por encima del pescado. En el mortero se machaca perejil y en la sartén se echa un poco de agua para recoger los restos del frito, se echa en el mortero, y esa agua del perejil se echa por encima del

8

pescado, se deja hervir a fuego lento, moviéndolo con la misma cazuela para que no se deshaga y se deja hasta el momento de servirlo.

Pescado a la mayonesa.—El más a propósito es la langosta, pero puede hacerse con otro pescado que tenga bastante masa, se pone a hervir y se coloca en una fuente, cortada a tajadas. Al momento de servirlo se hace la salsa de este modo: una yema de huevo se deslíe en el mortero con sal y pimienta, luego se echa aceite poco a poco, siempre moviéndolo de un mismo lado; cuando está esto bien batido se le añade una cucharadita de vinagre bueno y se coloca esta salsa por encima del pescado. Se sirve frío.

Langosta o langostines a la bordelesa.—Se pica una cebolla bien grande y un poco de zanahoria; se dora en manteca, se le añade una rama de perejil, un poco de tomillo, una hoja de laurel, ajo picado, un clavo de especia, sal, pimentón y un poquito de nuez moscada: se le añade una copa de vino blanco, otra de caldo, se cuece todo por espacio de una hora y se pasa por un tamiz; luego póngase al fuego fuerte y se agregan los langostines o la langosta hecha a trozos, se deja cocer espesando ligeramente la salsa con una cucharadita de fécula de patata.

Amejas sevillanas.—Se pone en una cazuela las almejas bien raspadas y limpias y al fuego sin agua, moviéndola continuamente para que se abran. Se separan, guardando el caldo que han soltado. En la misma cazuela se pican cebollas (para seis docenas de almejas dos cebollas grandes bien picaditas), dos granos de ajo también picados y unos cuantos tomates; cuando está frito se echan las almejas, se les da un par de vueltas, luego se les echa el caldo de ellas que se tiene guardado. La picada se hace de un hilo de azafrán y pimienta negra. Se deja a fuego lento hasta que quede en su punto.

Pescado frito.—Este plato parece muy sencillo y que no necesita explicación, y a mis lectoras les diré que es el más difícil para ser bien presentado. Cortadas las rebanadas de merluza o el pescado que se quiera, lavado y puesto a escurrir con sal, que la tome por todas partes igual; en el momento de servirlo se tiene aceite en la sartén bien caliente y con un papel de estraza o un paño se seca bien el pescado, se envuelve en harina y se fríe, no dándole vuelta a la tajada hasta que se comprenda que está frita, porque no volviéndola más de una vez no se deshace; si se quiere freir con huevo, preparado todo de la misma manera, se quita el hueso del medio (entonces ha de ser merluza que no sea de la cola), se

une bien la tajada, se envuelve en harina, luego en el huevo, y se sirve bien caliente.

Zarzuela.—Se pone aceite al fuego y se fríen ajos y tomates, allí se echan pescados fuertes, como sepia, calamares, langostines, langosta, todo esto se rehoga bien y se le echa perejil picado, un poco de harina desleída con caldo; cuando ha hervido bien, que todo esté blando, se agregan los pescados blandos, como merluza, sollo y otros pescados que se quieran; cuando ya está en su punto se sazona de sal y pimienta. En la fuente que tiene que servirse se colocan unas rebanadas de pan tostado, echando encima el guiso, y se sirve bien caliente.

Merluza con ostras.—La merluza limpia y puesta a escurrir con sal, se seca bien con un paño, se envuelve en harina, se coloca en la tartera con bastante cantidad de aceite, y bien caliente cuando se echa el pescado; se le añade una cabeza de ajos, unos tomates, unos granos de pimienta, un manojo de perejil, dos o tres hilos de azafrán y el agua de una latita de ostras, se deja hervir un rato, se sirve rodeándolo con las ostras de la latita.

Merluza con salsa isleña.—Se fríe a ruedas, con harina, se escurre y se coloca en una cazuela y en el aceite se fríe cebolla, un grano

de ajo y un polvo de pimienta. Aparte se machaca la clara de un huevo duro, avellanas, un diente de ajo, bastante perejil y la yema del huevo duro; a todo esto se le echa agua o caldo, y después de bien revuelto se echa esta salsa a la merluza y se deja hervir un rato para servirla. Esto para una libra de pescado.

Pescado al horno.—Para el horno puede ser el pescado que se quiera; pero el más a propósito es el besugo. Después de limpio con sal y bien escurrido, se coloca en una tartera con bastante cantidad de aceite, tomates a pedazos, una hoja de laurel, orégano, pimentón colorado, perejil y ajos picados en la media luna, cebollas cortadas a ruedas y colocadas por encima del pescado, y se rocía con vino seco y se coloca al horno; cuando se va a servir se le pone alrededor unos huevos duros partidos a rebanadas para adornar la fuente.

Pescado en salsa verde.—Un trozo de merluza que sea de la cola, después de lavado y puesto a escurrir con sal en una cazuela que sea bien plana, con aceite bien caliente se fríe el pescado, secándolo antes con un paño, teniendo cuidado que no se pegue del fondo; a medio cocer se vuelve con una paleta para que no se deshaga. En el mortero se machacan algunos ajos, bastante cantidad de perejil, media cucharada de harina, todo esto se deslíe con

agua y se pasa por un tamiz por encima del pescado; se deja hervir un rato con fuego lento.

Lenguado a la normanda.—Abrase el lenguado y se le quita la espina quedando en dos partes enteras, se coloca en una fuente si puede ser de porcelana, poniendo dentro de las dos hojas relleno de marisco; se hace una pasta de harina de arroz desleída con leche y se cubre el pescado añadiéndole un pedazo de manteca de vaca sobre el pescado; se ralla queso de Parma y se mete al horno para que cueza a fuego lento, debiendo quedar empanado. El complemento de este plato es tener algunos langostines ya hervidos y pelados y se adorna con ellos los bordes de la fuente.

Salmón a la maitre d'hotel.—Se limpian y secan las rajas de salmón que se quieran. Durante dos horas se tienen en un adobo compuesto de aceite, sal, pimienta, cebolla en rodajas, perejil en rama y un poco de zumo de limón: media hora antes de servirlo se saca el salmón del adobo escurriéndolo y se pone sobre las parrillas a fuego vivo; cuando está asado se coloca en una fuente sobre una servilleta y en la salsera de la salsa holandesa. Este plato es a propósito para días de vigilia.

Lenguados al plato.—Se unta con manteca un plato que resista al fuego, y se polvorea de

cebolla y setas bien picadas. Se ponen encima dos lenguados limpios sin piel negra y abiertos por un lado uno junto al otro. Se echa por encima medio vaso de vino blanco, dos cucharadas de caldo, setas picadas, pan rallado y un poco de manteca de vaca derretida. El plato se coloca en el horno a fuego moderado unos cuantos minutos. Se sirven en el mismo plato.

Pescado de lujo.—Puede ser el pescado que se quiera, pero el más a propósito es la merluza o el sollo (llubarro); después de limpio se coloca en una tartera entero con aceite abundante y sal, se pone al horno; cuando está cocido y en el momento de servirse ya se tiene preparado en la sartén aceite y un poco de manteca de vaca, cebolla bien fina, un poco de harina y agua de almejas mezclada con leche, un pimiento asado y quitada la piel si puede ser encarnado cortado a lo largo, pepinillos en encurtido a pedacitos, langostines y las almejas que ya se tienen descarchadas; con fuego lento se hace una salsa que no quede muy espesa. Separado del fuego se liga con un par de yemas de huevo batidas y se echa por encima del pescado al servirlo. Se adorna la fuente con plátanos fritos cortados a lo largo.

Bacalaos

Bacalao a la vizcaina.—El bacalao remojado de la noche anterior, cortado a tajadas; si es de calidad duro se le da un hervor, se quitan las espinas con cuidado que no se deshaga; se pica bastante cebolla, arreglada al bacalao que se quiera componer y se pone a freir con bastante aceite; se ponen a asar muchos tomates y se pasan por un tamiz para sacar el jugo, que se une con la cebolla cuando ésta está dorada; se colocan las tajadas de bacalao y se deja hervir con fuego lento un rato, después se ponen pimientos de lata por encima del bacalao, y un momento antes de servirse se colocan tostadas de pan alrededor; este plato tiene que servirse en la misma cacerola en que se guisa, y encargo que la cebolla sea picada sumamente fina.

Bandera española (Bacalao).—Que sea superior (llamado de Islandia); se hierve, se deshoja en la fuente que ha de servirse. Se prepara una salsa a la mayonesa con ajo y abundantes yemas de huevo, se echa por encima del bacalao; y con pimientos colorados (si pueden ser de pote) se colocan en listas por encima del bacalao, como ostenta nuestra bandera.

Bacalao a la americana.—Se abre el bacalao en hilachas en crudo pero remojado. En cazuela con abundante aceite se deja rehogar con un diente de ajo entero, se echa cebolla cortada algo fina, pimientos colorados a tiras y tomates en abundancia, sin semilla ni pieles; se tapa bien y con muy poco fuego se deja cocer, porque este guiso no lleva agua y es muy sabroso.

Pastel de bacalao.—Se hace hervir el bacalao con patatas y se machaca en el mortero; en cazuela, con manteca de vaca, se fríe cebolla fina en poca cantidad, se une la pasta preparada, echando leche hasta que quede cocida y espesa, se separa del fuego.

En la fuente que ha de servirse y que resista el horno, se coloca la pasta en forma de pastel o en forma de tortilla a la francesa, se polvorea de queso y pan rallado. Encima se pone unas pelotitas de manteca de vaca, en

el momento de servirse se pone al horno unos minutos. Este pastel sirve para las vigilias.

Bacalao bobo.—Para una libra de bacalao hervido (pero no mucho) se retira del fuego quitando el agua y en la misma cazuela se echan dos yemas de huevo, una jícara de aceite y ajos machacados al mortero (éstos a gusto de cada uno) se baten bien en la misma tapada hasta que se una todo bien y se sirve.

El batirlo se hace fuera del fuego.

Bacalao a la Inglesa.—Se hierve con leche y agua mezclada, unas tajadas de bacalao cortadas en tamaño regular. Se deja escurrir. Se coge una cacerola, se pone manteca y aceite, unas rueditas de limón, anchoas, cebollitas enteras, perejil picado, un poco de pimienta negra, un ajo, todo esto se cuece con poco fuego. Poner la mitad del condimento en una cacerola que resista el fuego, se pone encima el bacalao rodeado de pan frito en manteca; tirar sobre el bacalao la restante salsa, polvoreándola de pan rallado, y colocar la cazuela entre dos fuegos o a horno templado para que forme ligera costra.

Bacalao burriach.—Con bastante cantidad de aceite en una cacerola se fríen tomates enteros, cebollas a rebanadas, ajos, perejil; cuando está frito se machaca en el mortero junto

avellanas y piñones; esto bien machacado se echa en el aceite que está caliente; cuando está frito se echa el agua necesaria, cuando hierve se echa el bacalao que está remojado y frito en harina a tajadas. Se tiene coliflor hervida, pero no muy blanda a trozos, se fríen envuelta en harina y huevo y se coloca en el guiso del bacalao que acabe de cocer y se sirve.

Bacalao de posada.—En una tartera con aceite cuando está caliente se coloca el bacalao cubierto de harina, sin dejar que se fría mucho; se le echa una picada de ajos (éstos más o menos según el gusto de cada uno), perejil, azafrán, harina y aceite crudo, y con agua se deslíe bien y se echa al bacalao que le cubra y vaya hirviendo despacio hasta que quede en una salsa espesa; con una cuchara se echa salsa por encima mientras se va cociendo. Se sirve en la misma tartera.

Bacalao encebollado.—Después de remojado se parte a trozos y se hace de este modo: Se echa en una cazuela una buena capa de cebolla cortada a ruedas gruesas, tomates, unos dientes de ajo partidos y pimienta negra; sobre ella se pone una capa de bacalao, otra de cebolla hasta concluir. Se echa encima de esto aceite en abundancia y pimientos dulces, y se pone a fuego lento hasta que se vaya

consumiendo el jugo de la cebolla y del tomate para servirlo, y si puede ser se coloca al horno.

Bacalao a la Carmen Sánchez.—Se pone en remojo bacalao de Escocia. Al día siguiente se limpia de pellejos y espinas y se deshoja. Así, en lengüetas delgadas, se pasa por aceite frito; en todo el interior de una tartera se va colocando en camaradas, se polvorea con pan rallado y aceite revuelto con perejil picado muy menudo. Se tapiza bien la superficie con pan rallado solamente, se empapa un poco de aceite y se pone al horno a medio temple durante una hora.

Muselina de bacalao.—Remojado el bacalao y limpio de pellejos y raspas, se deshilacha y se empapa, dos horas antes de servirlo en una papila, que se hace del modo siguiente: Por cuatro cucharadas de harina, dos de agua y cuatro de aceite, se sazona y se le pone unas gotas de coñac. Con un tenedor se van cogiendo las hilachas del bacalao así preparadas y se fríen con aceite bien caliente y en bastante cantidad.

Este guiso se hace a fuego muy vivo.

Budin de bacalao.—Se hierve libra y media de bacalao, se pica bien y se le agrega una libra de pan mojado de antemano con leche;

se baten cuatro huevos y se mezclan con el bacalao y dos cucharadas de mantequilla, pasas, un poquito de nuez moscada rallada: todo esto debe quedar muy batido. Se unta un molde con mantequilla, se echa el compuesto y se pone al horno. Separadamente se hace una salsa con dos patatas hervidas y molidas, un poco de leche, dos yemas de huevo y mantequilla, se pone un rato al fuego y se mueve para que no se corte: al tiempo de servir el budin se echa esta salsa por encima.

Revoltillo de bacalao.—Se coge bacalao remojado de veinticuatro horas y se deshilacha bien, se sofríe en aceite caliente, en la sartén, y luego se baten los huevos que uno quiera, según la cantidad de bacalao, y se hace el revoltillo, sazonándolo de sal: es a propósito para los días de vigilia.

Albóndigas de bacalao.—Una libra de buen bacalao de Irlanda es la cantidad para seis personas. Se pone en remojo veinticuatro horas, se le quitan pellejos y espinas y se pica muy menudito; en una cacerola se echa dos cucharadas de aceite, y cuando está caliente, dos cucharadas de harina, se mueve bien, y antes de tomar color la harina se agrega medio vaso de caldo o leche (lo mismo da). En la cacerola, y fuera del fuego, se une el bacalao con perejil bien picado, se amasa todo y se liga

con un huevo batido. Se deja enfriar y se hacen las albóndigas, que se fríen en aceite, pasadas por harina. Se hace una salsa de cebolla, ajo y tomate, se cuela, y se colocan las albóndigas, echándoles una picada de almendras tostadas y su agua correspondiente para que cuezan; se dejan hervir un rato para servirlas calientes.

Bacalao estofado.—En una olla de boca ancha se corta a ruedas bastante cebolla muy fina; para una libra de bacalao una cebolla regular; cuando está a medio dorar se coloca el bacalao a tajadas (remojado del día antes), unos cuantos dientes de ajo enteros y una hoja de laurel; se mueve continuamente con cuidado que no se deshaga; si se quiere se le puede añadir unas pasas y piñones, que le da muy buen sabor. Este bacalao tiene que guisarse con fuego lento, porque no se le pone agua y ha de quedar con la salsa del aceite. Se sirve como verdura.

Bacalao hervido con guarniciones de huevos duros.—Este bacalao se remoja pocas horas para que no se ablande; se pone en una olla con agua fría para que hierva con unas cuantas patatas enteras, ajo y cebolla; cuando todo está cocido, se prueba de sal, que ésta no se pone hasta ver si el bacalao ha soltado la que tiene; se escurre en el momento de servirse y

se pone en una fuente, guarneciéndolo con rebanadas de huevos duros alrededor; se le echa aceite y vinagre y se tiene preparada bastante cantidad de perejil picado con la media luna y se polvorea bien; este bacalao es muy sabroso y bonito. El que prefiera, alcaparras en vez de perejil.

Buches de bacalao.—Puestos en remojo del día anterior, se les da un hervor. En una cazuela se pone aceite con bastante cantidad de cebolla, ajos y tomates; cuando está frito se colocan los buches bien escurridos para que coja el gusto del frito, y si es tiempo de guisantes, también se ponen, hirviéndolos juntos con los buches; después de un rato que se le da vueltas con todo el frito que ya hemos dicho, en la sartén, con aceite, se fríe una cucharada de harina, se machaca en el mortero un poco de perejil, y con el agua que se han servido los buches se deslíe el perejil y se recoge la harina de la sartén y todo se echa al guiso; se le añade un poco de pimienta y se sazona de sal; se deja hervir un rato con fuego lento.

Bacalao con leche.—Se prepara el bacalao remojado y escurrido: en una cazuela se pone manteca de cerdo, cebolla picada, un poco de perejil y nuez moscada, se echan dos cucharadas de harina para que tueste, luego se vierte una copa grande de leche poco a poco y re-

moviéndolo para que no se corte. Se coloca el bacalao hervido que ya estará de antemano, y se deja dar un par de hervores hasta que esté en su punto para servirlo.

Bacalao argentino.—Se tiene buen bacalao remojado del día anterior. En una cazuela de hierro, si puede ser, se cubre la superficie de aceite, ruedas de cebolla, ajo y perejil picadito, pedazos de pimientos, bastantes tomates, aceitunas sin semilla, alcaparras, pasas y piñones, sobre esto se coloca una capa de bacalao, se rocía de aceite y se vuelve a colocar los mismos ingredientes y así sucesivamente hasta terminar, teniendo cuidado de que concluya con los ingredientes; se rocía otra vez de aceite y se le añade un poco de agua para colocarlo un rato al horno.

Arroz

Arroz a la milanesa.—En una cacerola se pone manteca con bastante cantidad de cebolla bien fina; cuando empieza a dorar se echa el picado que se tiene preparado, que es jamón, tomates y anchoas (para cada libra de arroz dos anchoas); cuando esto está dorado se echa el arroz, dejando que coja color: se le añade un poco más de jamón a pedacitos; se le echa salsa de carne o caldo, se deja hervir a fuego vivo, y antes que se consuma el caldo se le agrega queso rallado: se tiene un molde untado de manteca y polvoreado de galleta molida, se pone el arroz en el molde y se coloca al horno; al servirse se saca del molde. A este arroz puede ponerse pollo o pescado.

Arroz mariano.—Se hace una salsa de cebolla y tomates abundantes; con manteca de vaca se hace freir, añadiéndole jamón y menudos de gallina a pedacitos (menos los huevos de los menudos), se echa el arroz y se revuelve bien. Se tienen huesos de carne hervidos, y con este caldo se hace cocer el arroz. Se unen los huevos de los menudos, se prepara un molde untado de manteca, galleta molida y queso, se coloca el arroz bien apretado y más queso por encima, se pone al horno para que termine de cocer. Para servirse se saca del molde.

Arroz a la moderna.—Para diez personas una libra de lomo de cerdo; cortado menudito se se fríe; a medio freir se añade tres onzas de jamón bien menudito; cuando todo está bien dorado se pone la cantidad de arroz necesaria con un manojo de hierbas finas; al poner el arroz tiene que revolverse un rato. Esto puede prepararse dos horas antes, y al tenerse que servir se echa el caldo de gallina que se tendrá preparado; dos cucharadas de salsa de tomate y salsa de asado.

En otra cacerola se prepara una bechamel de dos cucharadas de harina, tres onzas manteca de vaca y un litro de leche; cuando está frío se unen seis yemas de huevo, se añaden trufas, champignons, crestas y riñones de pollo.

En una tercera cacerola se prepara una salsa

de jugo de pollo, trufas, dos cucharadas de puré de tomate y un poco de Jerez.

Para servirlo a la mesa, se pone el arroz dentro de un molde redondo, apretándolo bastante para que tome la forma, se coloca en una fuente redonda, echando por el medio la bechamel y por encima del arroz la salsa de la tercera cacerola.

Paella valenciana.—Se prepara una sartén con aceite o manteca, y cuando está caliente se fríe en ella unos cuantos pimientos, que después de fritos se sacan. En la misma sartén se pone una cabeza de ajo, tomates enteros; cuando están fritos se añade pollo o pato, cerdo, salchicha, todo a pedacitos; cuando está dorada se machaca perejil, pimienta, sal, azafrán, se revuelve todo hasta que está bien frito; entonces se añaden alcachofas (ya hervidas), guisantes, judías tiernas verdes; se le dan dos o tres vueltas para que se rehoguen, y en seguida se echa caldo o agua caliente. Cuando todo está blando se pone más fuego, se aumenta el caldo necesario, se pone el arroz y se deja hervir hasta que está cocido; se le aumenta trozos de anguila. A medio cocer se le disminuye el fuego y se deja hervir poco a poco; cuando está en su punto se saca y se deja reposar un rato, poniendo los pimientos cruzados por encima para adornarla: se sirve en la misma sartén.

Arroz de Saboya.—Póngase a hervir carne de ternera, gallina, tocino, butifarra y un poco de jamón; cuando esté cocido se corta en pedazos bien pequeños; después se sofríe en una cazuela, con manteca, un poco de cebolla menuda, tomates, y se echa a freir lo que ya se tiene picado; después se agrega el caldo, y cuando está hirviendo se echa el arroz, pero éste no tiene que estar muy cocido; una vez fuera del fuego, se baten seis huevos y se le echa por encima; se pone fuego arriba para quede encima del arroz como una tortilla dorada, y se sirve en la misma cazuela.

Arroz con bacalao.—En una cazuela, puesta la mitad aceite y manteca, se trincha cebolla bien fina en bastante cantidad y tomates asados; cuando están a medio freir se pone una rebanada de sobreasada, y bien deshecho y unido se añade el bacalao, que se tiene preparado de la manera siguiente: en seco se asa (para una libra de arroz tres onzas de bacalao); cuando está asado se abre en hilachas y se pone en agua, lavándolo bien para desalarlo, se exprime y se echa en la cazuela del frito, se da un par de vueltas y se pone el arroz y se sofríe todo junto. Se machaca un grano de ajo, una ramita de perejil, azafrán y pimienta; con agua o caldo se deslíe, y se echa el arroz para que hierva con fuego vivo.

Arroz barcelonés.—A este arroz puede mezclarse toda clase de aves, carnes y pescados; pero del modo que va la explicación es lo bastante para que quede bueno. En una cacerola se pone manteca y bastante cantidad de cebolla muy fina; cuando está frita se le echa sepia o calamares, que ya se tienen fritos aparte, pollo, conejo, carne de cerdo o costillas, butifarra blanca y un poco de jamón picado; cuando esto está dorado, se agrega tomate sin piel, sobreasada picadita, almejas, que ya se tienen preparadas, abiertas, y el agua de ellas se guarda para el arroz; luego se echa el arroz para que dore. Se echa el agua suficiente para que ablande, y a fuego vivo se cuece el arroz; luego se le añade una picada de un grano de ajo, perejil, pimienta, toda esta picada se agrega al arroz: cuando empieza a secarse se pone un pimiento asado, cortado a tiras largas, se coloca por encima y se sirve en la misma cacerola.

Arroz blanco cubano.—Para este arroz es necesario medir el agua: para una taza de arroz, dos de agua. Esta se pone en una cazuela con sal y manteca; cuando hierve se echa el arroz, lavándolo aprisa para que no se ablande, y se deja hervir a fuego vivo; cuando está acabando de cocer se le pone un poco más de manteca en el fondo de la cazuela, quitándole fuego para que cueza más despa-

cio: este arroz se ha de servir bien seco y el grano bien entero.

Arroz blanco portorriqueño.—En una cazuela se pone manteca; para una libra de arroz se ponen dos granos de ajo; cuando están dorados se apartan y se echa el arroz, dándole sólo una vuelta, que tome el gusto de la manteca, se añade sal y el agua necesaria para que cueza a fuego vivo, y cuando está en su punto se sirve.

Arroz regenta.—En una cacerola con una cucharada de manteca de vaca se fríe cebolla sumamente fina, cuidando que no se dore, se echa el arroz dándole dos o tres vueltas; hecha esta operación se tiene un caldo bueno, si puede ser de gallina, mejor, y con este caldo se hace cocer el arroz con el cuidado que quede blanco: un momento antes que el arroz esté en su punto, se le echa queso parmesano rallado y un poco de manteca de vaca. Se tiene preparado un molde redondo y hueco del medio, se engrasa, se enmolda el arroz y se pone al horno: se tiene hecha una bechamel bien cocida, pero no muy espesa, que se hace con manteca de vaca, un poco de cebolla, harina, caldo o leche, y cuando está cocida se le agrega, cortado en dados, jamón, champignons, trufas, hígados de gallina, carne asada, como también la gallina que se ha hecho el

caldo, todo esto antes de unirlo a la bechamel se pasa en la sartén con un poco de manteca de vaca y vino Jerez, se deja dar un hervor, se retira del fuego; se baten un par de yemas de huevo con zumo de limón y se une a la bechamel. Al momento de servirse se saca del molde el arroz y se echa aquella bechamel por el medio.

Se tiene preparada una salsa de tomate bien fina y se coloca alrededor del arroz.

Rellenos

Arroz relleno.—En cacerola con manteca de vaca se fríe cebolla muy picada, se echa el arroz que se rehogue con un poco de queso rallado; para cada libra de arroz dos onzas de manteca; antes que tome color se le echa el caldo que puede ser de huesos de carne o gallina.

Se tiene preparado un relleno de carne de cerdo picada, salchichas a pedacitos, frito con un poco de cebolla, tomate y vino seco. Se tiene preparado un molde untado de manteca de cerdo, se echa de arroz una capa bien apretada, otra de picadillo, otra de arroz hasta terminar que sea con arroz y por encima queso: se pone al horno que coja color, se sirve caliente, sacado del molde.

Queso relleno.—Un queso de bola, se hace un corte en cuadro por la parte de encima; se ahueca con un cuchillo de punta hasta que esté vacío. Se raspa de la corteza, se pone en remojo veinticuatro horas para que ablande y se pueda raspar mejor.

Se rellena de pollo o pichones hecho antes un guiso sabroso, con tomate y un poco de cebolla, se tapa con la misma tapa de queso que se ha quitado. Se amarra con el hilo grueso y en una olla se derrite manteca de vaca, leche de almendra y un poco de harina; cuando hierve se coloca el queso hasta que esté blando.

Si se quiere rellenar de dulce de coco, entonces, en la misma salsa, se aumenta un poco de azúcar.

Tortilla rellena.—Hecha la tortilla llana se tiene hervido guisantes, coles de Bruselas y habichuelas tiernas, bien escurridas y un poco trinchadas se pasan en mantequilla. Se rellena la tortilla, se envuelve uniéndola con clara de huevo (se puede reservar un poco de clara cuando se hace la tortilla), se pasa otra vez con mantequilla, se coloca en la fuente y en el momento de servirse se echa por encima una salsa de tomate pasada por un tamiz.

Berenjenas rellenas «Lilí».—Se hacen hervir las berenjenas con sal; cuando están blandas se parten por la mitad a lo largo y se vacían: se

pica todo aquello que se sacó de las berenjenas con un grano de ajo, un poco de perejil y unos piñones y su sal correspondiente; un poco de queso de bola rallado, se bate esta pasta con un par de huevos para seis berenjenas, y se le añade un buen chorro de aceite superior, se rellenan las cáscaras de las berenjenas y en una tartera se unta de aceite y se coloca al horno para que doren.

Langosta rellena.—Se hace hervir la langosta y después se desprende la carne del cascarón, teniendo cuidado que ésta no se rompa; se pica la langosta con jamón, ajo, perejil y un poco de cebolla, huevo duro y una miga de pan mojada para unirlo bien; este picado se fríe en una sartén con aceite, se rellenan los cascarones y se rebozan con huevo y galleta por la parte rellena y se dora en aceite en la sartén. Se coloca en una fuente unidos los dos pedazos para que tenga la figura de la langosta sin patas, porque la carne de éstas se aprovecha para el picado; la parte de arriba de la langosta tiene unos picos que se cortan para poderla freir bien. Se coloca en una fuente con ramas de perejil por encima o se puede adornar la fuente con ensalada o lechuga que sea bien blanca.

Conchas rellenas.—Se hace hervir merluza o langosta sazonándola de sal; ya hervida, se

pone a escurrir, se desmenuza y se fríe con mantequilla y pimienta. Se deslíe aparte una cantidad de leche con harina, se pone al fuego para que espese, se retira del fuego y se une con dos yemas de huevo bien batido hasta formar una crema, y se vuelve a poner al fuego echándole más mantequilla y la sal necesaria. Se retira del fuego después de haberlo meneado bien, se une con la pasta de langosta o merluza y se coloca en las conchas. Se polvorean con miga de pan rallado, y encima se adornan con dos o tres champignons y unos pedacitos de jamón a cuadritos. Se colocan al horno hasta que estén dorados de encima.

Sardinas rellenas.—Tienen que ser de las grandes, se abren quitando la espina; lavadas y puestas a escurrir, se prepara el relleno de miga de pan, yema de huevos y queso de bola o Parma. Unido todo, se rellenan y se envuelven en la clara que se tiene reservada, se fríen para servirlas. Si gusta más, se hace una salsa de tomate, y en el momento de servirse se echa por encima pasándola por un tamiz.

Otras tortillas rellenas.—Se hace un frito de tomate, tocino viado y jamón a pedacitos; la tortilla tiene que hacerse de un huevo cada una; cuando se echa el huevo a la sartén se polvorea de queso rallado, se pone una cucharada del frito, se dobla como las demás a

la francesa, se dejan enfriar, y al momento de servirlas se vuelven a polvorear de queso, miga de pan rallado, y se ponen un momento al horno. Se sirven calientes.

Berenjenas rellenas a la mallorquina.—Se cortan por la mitad en crudo, se vacían; las cortezas se fríen; lo de adentro se pica con carne, jamón, cebolla y tomate, se fríe y se separa. Luego se pone harina y leche en la sartén y se une con lo picado; cuando espesa se separa y se une con un par de huevos; se rellenan las cáscaras, se untan de huevo por encima, se polvorean de pan rallado y se colocan un rato al horno para servirse calientes.

Moluscos rellenos.—Ponerlos en cazuela para que se abran, reservando el agua que sueltan; en sartén con aceite se pone ajo bien picadito, tomate, perejil, un poco de harina, leche y el agua reservada; se pica gallina y jamón para unirlos; cuando está espeso se deja enfriar. En cada cascarón se coloca medio molusco y con la pasta se rellena bien llano para poderlo rebozar con huevo y galleta, se fríen y se sirven bien calientes. Son muy sabrosos.

Pechugas de gallina rellenas.—La pechuga quitándole el hueso y la piel se aplana y se abre, rellenándola de carne de cerdo, jamón picado, trufas a pedacitos; se cose y se coloca

al horno con su sal correspondiente; para que dore, echándole caldo español; para que ablande, en el momento de servirse, colocada la pechuga en la fuente, se tiene preparada una salsa beyernesa que se compone de estragón (conservado en vinagre), dos yemas de huevo bien batidas se unen con el estragón; esta operación se hace con el calor del fuego, cuidando que no se cuaje el huevo, batiéndolo continuamente hasta que quede espeso; se tiene una rebanada de pan dorada, se coloca debajo de la pechuga y encima se echa la salsa ya explicada. Si se quiere servir como fiambre después de rellena se hace en galantina.

Chayotes rellenos a la mallorquina.—Se parten por la mitad a lo largo y se hacen hervir hasta que estén un poco blandos, tratando que la cáscara no se deshaga, que es necesario para rellenarlos; se saca la carne y se pone en un plato hondo, pisándola con una cuchara para que suelte toda el agua y quede bien seca, se machaca un poquito de cebolla bien fina como pasta, se pone manteca en una sartén, se fríe ese poquito de cebolla, se coloca la pasta con mantequilla, azúcar, canela y sal, se rellenan las cáscaras, se rebozan con huevo y galleta, se fríen en manteca y se sirven bien calientes; también se pueden rellenar con carne. Este plato es riquísimo.

Patatas rellenas.—Las patatas que sean todas iguales y lisas, se pelan, se les ahueca todo lo que se pueda con una cuchara que hay expreso para eso; la parte del relleno se tapa con clara de huevo batido; se envuelve toda la patata en harina y se fríe en la sartén con aceite; el relleno es de carne de cerdo bien picada, huevo duro, alcaparras, y se sazona de sal y pimienta. En una cazuela se pone aceite y manteca, cebolla bien picadita y unos tomates sin piel; cuando está esto dorado se echa agua o caldo, y cuando hierve se colocan las patatas que ya se tienen rellenas. Se hace una picada de almendras, perejil, ajo y azafrán, y cuando está en su punto se sirve.

Huevos rellenos a lo genovés.—Hervido el huevo, se vacía entero dejando la mitad de la cáscara hasta después para rellenarlos con más facilidad. La yema se une con un picado de anchoas, ajo, perejil sumamente fino, se rellenan, se envuelven en harina y se fríen. Se pone en una cazuela aceite o manteca; se hace una picada de ajo, perejil, almendras, azafrán, pimienta negra y sal, se disuelve con agua o caldo, se echa en la cazuela, y cuando hierve se colocan los huevos para que hiervan hasta que estén en su punto para servirlos.

Melocotones rellenos.—Pelados los melocotones, que sean maduros, pero fuertes, se les

quita la semilla, se rellenan de carne y jamón bien picadito y pasada antes con manteca en la sartén, se sazona de sal; ésta puede serlo de cerdo, ternera o carnero; se envuelven en clara de huevo batida y se fríen con manteca. En una cazuela se pica cebolla bien fina, como si fuera pasta, se le añade una cucharadita de harina, otra de azúcar, un poco de chocolate, un poco de canela, y se le echa agua en poca cantidad y se colocan los melocotones para que hiervan un rato en poco fuego, hasta que tomen punto. De esta manera se pueden rellenar las peras.

Corazón relleno.—Se prepara un corazón de cerdo o ternera, se ahueca del centro, se pica carne de lomo o ternera, un pedazo de cebolla bien fina, un poco de perejil también picado; se une todo; se añade algunas alcaparras y se tiene un huevo hervido; se va rellenando el corazón, sazonándolo antes de sal y pimienta, se colocan pedazos de huevo dentro del corazón, se cose el hueco. En una cazuela se pone manteca y el corazón para que se dore, después se cubre de agua o caldo y se le pone pedazos de cebolla en esa salsa, que vaya cociendo despacio, y cuando está ya blando, se tienen tomates asados sin piel, se echan en la poca salsa que hay que tener, para que con poco fuego se vaya haciendo una salsita de tomates, se sazona de sal. En el momento de

servirlo se pone el corazón en la fuente y se pasa esta salsa por tamiz.

Cebollas rellenas.—Se pelan, se quita el cogollo y se rellenan con relleno igual al de las albóndigas; se tapan con harina y se ponen en una tartera, rociándolas con aceite, ajo y perejil bien picadito. Se colocan al horno hasta que estén doraditas.

Pimientos rellenos.—Los pimientos vacíos y bien limpios de las semillas, con cuidado que no se partan, se ponen a escurrir y se prepara un picado de media libra de carne de cerdo, un seso hervido, jamón, huevo duro, ajo, perejil y pimienta; con esta pasta se rellenan, sazonándolos de sal y fritos en la sartén con harina. En una cazuela se hace la salsa con manteca, una cebolla bien picadita, dos tomates sin piel; cuando está se pone caldo, se colocan los pimientos y se espesan con un polvo de galleta molida. Esta cantidad es para rellenar seis pimientos.

Calamares rellenos.—Después de bien limpios los calamares, se hace el relleno de carne de cerdo, jamón bien picado, cebolla, perejil, un huevo hervido, pan rallado, un tomate sin piel, sal y pimienta, también se pican las patas de los calamares, y todo esto se pasa en la sartén con aceite: se unta dentro del cala-

mar un poquito de aceite, se rellenan y se cosen. En una cazuela se hace una salsa de cebolla fina, tomates sin piel y una patata a ruedas para que se deshaga, y se colocan los calamares que hiervan con fuego lento, y en el momento de servirlos se pasa la salsa por un tamiz, por encima de los calamares cuando están en la fuente.

Alcachofas rellenas.—Quitadas todas las hojas viejas del rededor, se hacen hervir con agua; se pica carne que sea ya asada, tocino, ajos y perejil, un poco de cebolla; en una sartén se pone manteca y se echa el picado; se rellenan las alcachofas, se envuelven en harina y se fríen. Se hace una picada de almendras, se deslíe con caldo o agua, luego se pone en una cazuela, se colocan las alcachofas para que hiervan un poco, y se sirven.

Bollos rellenos.—Se parten los panecillos a lo largo; se les quita un poco de miga, se tiene jamón picado, carne asada, perejil; se rellenan los bollos, se mojan con leche, y en el momento de servirlos se rebozan con huevo y se fríen en la sartén con manteca bien caliente; se puede polvorear de azúcar y canela molida.

Calabacines rellenos.—Después de raspados y vacíos, se rellenan con carne de cerdo, alcaparras, aceitunas, pasas, huevo duro, y después se fríen en la sartén envueltos en harina, se hace una salsa y se colocan en ella para que hiervan un rato: esta salsa se hace a gusto de cada uno.

Bacalao relleno.—Se pone en remojo un bacalao entero por espacio de veinticuatro horas; éste ha de ser pequeño: se quitan las espinas del medio y se pone a escurrir. Se hace un relleno de carne de cerdo picada, unos dientes de ajo, perejil, cebollas, unas pasas, piñones, aceitunas y huevo duro entero o picado, como se quiera; se pasa este relleno por la sartén con manteca y se coloca dentro del bacalao, se cose que quede redondo y largo como un salchichón. En una tartera se pone bastante aceite, se envuelve el bacalao en harina, y cuando el aceite está bien caliente se coloca el bacalao: se tiene picado bastante ajo y perejil, se polvorea el bacalao, también con pan rallado, y se coloca al horno. Se sirve en la misma tartera.

Pescado relleno.—El pescado tiene que ser entero y de calidad dura; el más a propósito es el besugo; después de escamado se abre por el lomo para quitarle la espina, y con facilidad se pueden quitar las tripas; se lava y puede ponerse a escurrir con sal bastante rato. Se tiene un picado de carne de cerdo o

ternera, jamón, huevo duro, cebolla, ajos y perejil; ese picado se pasa por la sartén; se rellena el pescado y se cose. En una tartera se pone aceite y se coloca el pescado envuelto en harina. Se tiene bastante cantidad de tomates asados y sin piel, se trinchan por encima del pescado y se pone al horno; con una cuchara se va echando la salsa de tomate por encima del pescado. Se sirve en la misma tartera.

Rellenos variados.—Se preparan patatas, cebollas, pimientos, berenjenas, calabacines, peras, y si gusta el sazón dulce también melocotones; todo se vacía entero menos las berenjenas, que se cortan por la mitad a lo largo. Se tiene preparado un relleno de carne asada, un poco de cebolla, huevo duro, esto bien picado, alguna alcaparra y piñones; cuando todo está relleno se tapa la parte rellena con clara de huevo y se fríen en la sartén con manteca. En una cazuela se hace una salsa de cebolla muy fina, tomates sin piel, a medio freir se colocan las patatas, luego las cebollas, después las berenjenas, luego los pimientos, el calabacín y las peras, moviéndolo con cuidado que no se deshaga, se hace una picada de almendras, se pone el agua necesaria para que cuezan y se sirven cuando están en su punto.

Verduras

Col compuesta.—Se coge una col que sea blanca, de las valencianas, se lava bien, y cuando el agua hierve se echa entera y se deja dar un par de hervores con su sal correspondiente, se escurre y se pone en agua fría unos diez minutos para que se le quite el gusto de la col; se pone a escurrir otra vez y después se coloca en una olla con manteca. En una sartén se pone manteca y aceite, un par de dientes de ajo para que se tuesten, se quitan los ajos y se pica cebolla en bastante cantidad; cuando ésta empieza a dorar, se añade salchichas a pedazos, sobreasada, un poco de pimentón colorado, y se tiene preparado unas habichuelas hervidas, que se dejarán sofreir en este refrito, y se echa todo esto en la olla

que está la col; se pone un poco de caldo o agua de las habichuelas, se sazona de sal, se tapa bien y se deja hervir con poco fuego, hasta que se comprenda que la col está bien cocida para servirse.

Col a la francesa.—Repollo o sea col valenciana cortada a pedacitos se hierve con sal, cuando está blanda se escurre bien. Se tiene preparado una salsa de tomate y en tartera se pone la salsa pasada en un tamiz, a la col se le da unas cuantas vueltas en el fuego para que tome el gusto del tomate: se tiene preparado una salsa de asado de pollo o carne, se echa por encima de la col, se polvorea de queso y se pone al horno.

Se sirve en la misma tartera.

Cardos a la italiana.—Se cuecen y se dejan escurrir. Póngase en la cacerola manteca de vaca, una cucharada de harina, sal y pimienta, deslíese con un poco de agua sin dejar de moverlos hasta que esté bien unido.

Se cubre la tartera de cardo, se echa un poco de miga de pan desleída con manteca y queso rallado, se pone al horno y se sirve con la misma tartera cuando están dorados.

Pan de lechugas a la crem.—Limpiar cuidadosamente una cantidad de lechugas hervidas con agua y sal; cuando están blandas se escurren, se cortan a pedazos, se pasan por un colador; ponerlos en una cacerola con cuatro onzas de manteca de vaca que se rehoguen bien, añadir una cantidad de leche, se deja hervir: se retira del fuego y cuando está fría se le unen cuatro yemas de huevo, se une todo bien. Se tiene un molde liso untado de manteca de vaca, se pone el contenido y se coloca al horno durante media hora. Una vez cocido se desmolda en una fuente que se ha de servir cubriéndola de salsa bechemelle rodeándola de crostones de pan frito con manteca. Se sirve caliente.

Al pasar las lechugas por el colador se acompañan con leche.

Pastel de vigilia.—Hervidas con sal una cantidad de acelgas; después de bien limpias, cuando están blandas se escurren y se trinchan un poco.

En tartera aparte se pone la mitad de tres onzas de mantequilla o manteca de vaca, se echan las acelgas para que se rehoguen un poco, con unos piñones, se separa del fuego y se une dos huevos batidos. En otra tartera o plato que resista el horno se pone la otra mitad de la manteca, se une la pasta de las acelgas, se polvorea de pan rallado y se pone al horno para que se tueste.

Cardos a la palmesana.—Se hacen hervir con agua y sal que no queden muy blandos. Se fríen a trozos con aceite y manteca de vaca, se ponen con perejil y ajos picados. Se colocan en una tartera y se cubren de leche. Se deslíe en leche fría una cucharada pequeña de harina y se agrega. Cuando ha cocido un poco a fuego lento se separa del fuego, se le cubre de pan rallado y queso de Parma, se pone al horno hasta que estén doraditos.

Pastel de berenjenas.—Se hierven las berenjenas y se pelan después de hervidas y lo de adentro se machaca en un mortero: se fríe en una cacerola cebolla muy menudita, media libra de tomates sin pieles ni semillas, con abundante aceite, se une las berenjenas con su sal correspondiente y queso.

Se coge una tartera si puede ser redonda, se unta de aceite, se baten un par de huevos y se colocan en el fondo de la tartera polvoreándola de canela molida, se coloca la pasta preparada con lonjitas de jamón finito entre la pasta, se baten otros dos huevos, se cubre la pasta, se polvorea de canela y queso rallado y se ponen al horno.

Esta cantidad es para seis personas.

Budin de verdura.—Puede hacerse de toda clase de verduras; pero el más a propósito es de guisantes. Hervidos de antemano, batir

yemas de huevo y si se quiere las claras también: éstas aparte y luego se unen; se añade leche y la verdura, se unta el molde (que no tenga dibujos) de manteca, y el que quiera puede poner mantequilla; se polvorea de harina de galleta, se echa al molde, sazonado de sal, y se pone al horno o al baño maría.

Coliflor en salsa blanca.—Se hierve una coliflor, y antes que se deshaga se saca y se pone a escurrir tratando que no se enfríe. Se prepara una salsa blanca que consiste en manteca de vaca, harina desleída con caldo y se forma una papilla en la que se untan los pedazos de coliflor de uno a uno para colocarlos en una fuente que resista al horno, poniendo la flor hacia abajo que parezca la coliflor entera y bien apiñada, se polvorea de queso, la salsa que quede se echa por encima y se coloca al horno.

Espinacas a la crem.— Las espinacas se hierven, y bien escurridas se pican en la media luna. En una cazuela se pone manteca de vaca, un poco de cebolla rallada, una cucharadita de harina, y cuando está dorada se echa la leche, pero no toda la cantidad que se necesita. Se ponen las espinacas y se va aumentando la otra leche; para quince céntimos de espinacas una taza de leche; hecha esta operación, en la sartén se pone manteca de vaca, se baten tres

o cuatro huevos y se echan en la sartén; cuando están cocidas de un lado, se colocan las espinacas en una fuente, y la tortilla se coge con cuidado de no volverla, y se coloca la parte cruda encima, polvoreándola de queso se pone al horno y se sirve.

Berenjenas a lo ponceña.—Se hierven y se cortan por la mitad a lo largo cuando están frías; se vacían y se pica la carne de ellas con jamón, carne asada, cebolla, tomate, y se une al picado; cuando está frito se separa, se pone mantequilla y se rellenan las berenjenas, se cubre de huevo y se ponen al horno un rato; éstas se pueden freir en la sartén si no hubiese horno. Se sirven calientes.

Coliflor a la Pepeta.—Se hierve y se pone a escurrir, poniéndola luego en una fuente. En el mortero se hace una salsa de un grano de ajo, perejil, apio (la hoja), una miga de pan mojada en vinagre; cuando esto está bien picado se le va echando aceite poquito a poco hasta hacer un alioli, que se echará por encima en el momento de servirse.

Pisto.—Píquense dos o tres cebollas de regular tamaño, se sofríen en aceite caliente, se añade tomate bien picadito; así que esté frito se pican tres berenjenas a cuadraditos y se dejan sofreir bien; de la misma manera se le aña-

de dos pimientos; ya fritos, se pelan seis calabacines, se pican igual que lo demás y se incorpora, dando algunas vueltas, sazonándolo de sal y pimienta; se mueve con cuidado para que no se deshaga; se pone el agua necesaria para que cueza; cuando esté con poco caldo se sirve.

Espárragos sevillanos.—Se ponen los espárragos en agua, después de quitada la parte dura; se pone una cazuela con aceite, se fríen unos granos de ajo, una rebanada de pan; apartado esto, se echa en el aceite los espárragos, que cuezan con la poca de agua que sueltan, y si se quiere se añade un poco más de agua hasta que queden bien blandos; se sazona con sal y un poco de pimentón colorado (esto si se quiere); luego se machacan los ajos y el pan con un poco de vinagre, se echa la salsa, y después que ha tomado el gusto se le echan huevos estrellados.

Budin de bróculi.—Se hace hervir la verdura y se pone a escurrir y se pica bien fina. En una fuente se prepara carne de cerdo picada, y se une con esa verdura; para una piña de bróculi media libra de carne de cerdo y dos huevos; éstos también se unen a la carne, y todo se sazona de sal. Se unta un molde con manteca de cerdo, se polvorea de galleta molida y se echan aquellas substancias, se pone

al horno para que se dore; cuando está se sirve en una fuente.

Judías verdes alborotadas.—Se cuecen judías verdes en agua que hierva a borbotones y se sazonan de sal a gusto de cada uno. Ya cocidas las judías, se escurren, y en la misma olla se vuelven a poner con aceite frito, perejil picado, y unas tiras largas y estrechas de pimientos colorados; se saltea el todo para que se mezcle, y se sirve como legumbre sola.

Guisantes a la navarra con guarniciones de huevos duros.—Se hierven y se saltean los guisantes con viveza, en manteca de cerdo en una sartén, luego se mojan con unas gotas de vino rancio. Se sazonan. En una fuente se preparan los huevos duros cortados en rodajas y formando corona, y en el centro se echan los guisantes para servirlos.

Pisto a la francesa.—En una sartén con manteca bien caliente se echan los calabacines, que se tienen raspados y cortados en cantos algo pequeños puestos a escurrir con sal; se sacuden con cuidado para que no se deshagan, y cuando están blandos se baten huevos y se echan, moviéndolos de modo que se envuelvan los trozos de calabacín con el huevo: para seis personas se ponen cuatro huevos.

Berenjenas en plato.—Peladas las berenjenas, se ponen a hervir; cuando están blandas se escurren un poco y se machacan en el mortero: en una sartén se pone manteca, pasas, piñones y alcaparras; se echa esta pasta de berenjena, después que se haya frito un poco se coge un plato y se unta de manteca, se coloca esa pasta con huevos hervidos y cortados a rebanadas, tratando de cubrir con la pasta de la berenjena los huevos y todo lo demás; se polvorea con galleta molida, y con un cuchillo se forman cuadros, y se pone al horno para que se dore.

Menestra.—La menestra se acostumbra a hacer de alcachofas y guisantes; pero si se quiere se puede añadir patatas pequeñas y tiernas, que queda más sabrosa.

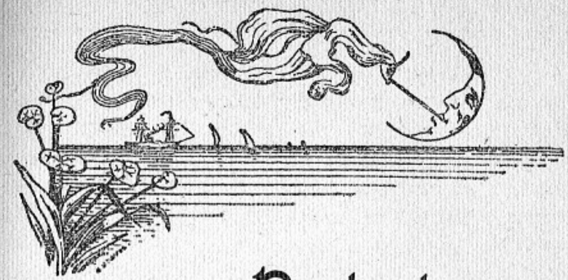
En una olla de boca ancha se pone manteca, se trincha cebolla tierna menudita en bastante cantidad, ajos picados, tocino y jamón, a medio freir se le añade butifarra y lomo, y si gusta, un poco de chorizo para que dé color; cuando está dorado se echan los guisantes y alcachofas; a éstas se da antes un hervor para que no amarguen, un poco de pimienta entera, una hoja de laurel y hierbabuena. Esto se rehoga con fuego lento, tapado con un plato con agua encima para que vayan cociendo; se puede añadir unas gotas de caldo o vino, pero se sirve espesito.

Berenjenas garriguenses. — Las berenjenas se cortan a lo largo y algo gruesas, se lavan y se ponen a escurrir con sal; luego se fríen en la sartén con aceite. En una cazuela se pone aceite, ajo, perejil, cebolla y tomates; bien frito esto, se echan las berenjenas; se les da un par de vueltas, y luego se hace una picada de nueces o avellanas, desleída con agua o caldo, se echa y se deja hervir con poco fuego, y se sirve con poco caldo. Son exquisitas.

Pimientos mejicanos.—Los pimientos han de ser de esos gordos y cortos; después de vaciados y bien limpios, se tiene preparado un picado de jamón, carne de cerdo, tomate y cebolla; esto se pasa por una sartén con sal y pimienta, se coloca en cada pimiento hasta la mitad, se concluye de rellenar con arroz blanco cocido, que también se tiene preparado de antemano, se coloca en una tartera untada de manteca y se ponen de pie, que quede la parte del relleno para arriba: se ponen al horno hasta que estén bien dorados. Se sirven calientes y en la misma tartera.

Verdura de alcachofas.—Estas, quitadas las hojas exteriores, se cortan las puntas, se hierven con sal; cuando están blandas se escurren y se trata de conservarlas calientes hasta el momento de servirlas, que se colocan en una fuente, y se hace la salsa siguiente: se machaca en el mortero algunos ajos, perejil, un poco de pimienta negra, aceite y vinagre en abundancia, bien desleído esto se echa por encima de las alcachofas, que son muy sabrosas.

Habichuelas tiernas en su jugo.—Después de bien limpias se ponen en una olla con rebanadas de cebolla, una cabeza de ajos, unos granos de pimienta, sal, unas lonjas de jamón, una cantidad de aceite y, si se quiere, un poco de vinagre; todo esto se pone en crudo, se tapa bien y con fuego lento se deja cocer hasta que estén blandas, que se servirán calientes.



Patatas

Patatas japonesas.—La patata vaciada como para rellenar que quede muy delgada; se fríe un poco.

Se hace una salsa de cebolla y tomate; se pasa por el tamiz. Adentro de cada hueco de la patata se pone un huevo en crudo. Se colocan en la salsa preparada para que cuezan un poco, con el cuidado de colocar las patatas con el huevo encima. En una tartera que resista el horno se colocan las patatas, tajaditas de jamón cruzadas por encima de las patatas, queso y la salsa. Se colocan un momento al horno para servirlas.

Pastel de patata.—Esta tortilla es a propósito para servir en vez de verdura: se hace hervir las patatas con piel a fuego vivo, lavándolas antes para que se les quite la tierra. Se pelan y se machacan en el mortero, tenien-

do cuidado que no se enfríen, sino la pasta se empelota; se tienen chicharrones preparados y se unen con la pasta, poniéndole sal; en la sartén, con manteca caliente, se echa la pasta, y se hace el pastel del grueso que se quiera; cuando está dorada de los dos lados se sirve.

Patatas guisadas.—Se pone en una cazuela una cucharada de manteca o aceite, se fríen una rebanada de pan, unos dientes de ajo, una rama de perejil, se separa en el mortero; en el aceite o manteca se fríe unas patatas a rebanadas, y cuando están se les echa caldo o agua, se machaca lo del mortero, se echa a la salsa sazonándolo de sal y pimienta, y cuando están las patatas blandas se echan los huevos partidos por la mitad que ya se tienen hervidos de antemano. Si se quieren suprimir los huevos queda un plato de patatas muy sabroso. De la misma manera se puede hacer.

Patatas revolucionarias.—Peladas bastante cantidad de patatas lo más pequeñas posible, se lavan y escurren bien, se guisan como las demás con un frito de cebolla, ajo y tomate; cuando están cocidas se colocan en la fuente que se han de servir; se tiene preparada una salsa mayonesa, se les echa por encima que las cubra bien y se sirven. Son muy sabrosas estas patatas.

Patatas salpique.—Después de cocidas las patatas se pelan y se cortan a rebanadas, se colocan en una fuente, se polvorean de sal y pimienta. En el mortero se pica una yema de huevo duro, ajo, perejil; se deshace esto con aceite y vinagre como una salsa y se echa por encima de las patatas. Si se quieren hacer más económicas se suprime el huevo y se le pone un poco de pimentón colorado.

Patatas Josefine.—Se pone en una cacerola de hierro un poco de aceite y manteca y se coloca la cantidad de patatas que se quiera, cortadas a rebanadas no muy finas para que no se deshagan; allí se echa buena cantidad de perejil y ajo bien picado en la media luna, se agrega sal, pimienta negra y agua que las cubra, y se ponen a fuego lento que hiervan; todo esto se prepara en crudo antes de ponerlas al fuego. Cuando se sacan del fuego se les echa un huevo batido por encima.

De la misma manera pueden guisarse berenjenas.

Patatas duquesa. — Se ponen a cocer una libra de patatas; se mondan, se machacan en el mortero y se hace un puré con tres onzas de manteca de vaca, cuatro huevos, un poco de perejil bien picado y sal; se mezcla todo y se hacen bolas aplastadas, se envuelven en harina, se fríen en manteca hasta que queden

bien doraditas. Sirven para alrededor de las carnes.

Patatas peruanas.—Se hierven las patatas con piel, se pelan y se machacan en el mortero en caliente para que no se empeloten. Se mezclan huevos y se baten un rato; para una libra de patatas dos huevos; después que esté batido lo suficiente se pone una cucharada de la pasta de la patata en un plato, se tiene el relleno de antemano hecho, que es jamón picadito y carne de cerdo o ternera, un poco de cebolla bien picada y un tomate; esto se pasa por la sartén con manteca; se coloca una cucharada encima de la patata y luego otra cucharada de patata, y con la mano se le da la forma de una patata y se fríe en la sartén con manteca caliente. Estas patatas son muy buenas servidas calientes; pero si se quiere también se puede hacer una salsa de tomate, y al momento de servirlas se echa por encima.

Patatas holandesas.—En una cacerola se pone manteca, las patatas cortadas a rebanadas no muy finas para que no se deshagan al darles un par de vueltas; se les echa leche (para tres libras veinte céntimos, o sea medio porrón), un poco de queso de bola rallado; cuando ha hervido un rato, que ya se ablandan, se retiran del fuego; cuando están frías se baten dos yemas de huevo y se unen con las patatas; se hace hervir un huevo, se separa de la yema, ésta se machaca en el mortero, se deslíe con un poco más de leche y se echa en las patatas, se les agrega una cucharada de manteca de vaca, se polvorean de queso de bola y se ponen al horno. Se sirven con la misma tartera y han de quedar doraditas.

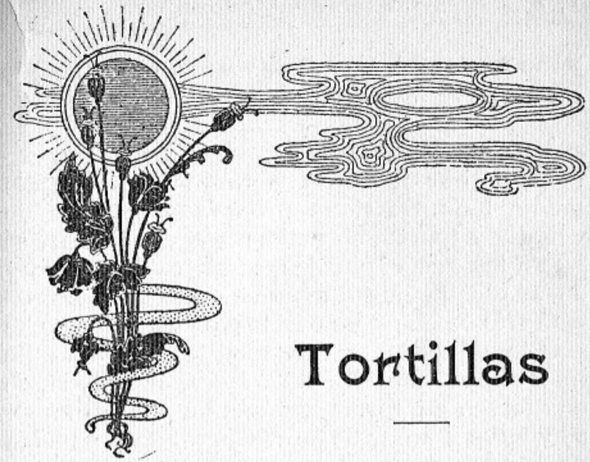
Budín de patata.—Hervidas las patatas con piel se pelan y se machacan en el mortero hasta que estén sumamente finas, se pone la pasta en una fuente de porcelana y se sazona de sal, dos yemas de huevo, mantequilla, queso de bola rallado, todo esto bien unido se coloca en un molde, que antes se unta de manteca y se polvorea de galleta molida; se pone al horno; cuando se comprenda que tiene color se vuelve del molde en una fuente y se sirve caliente.

Para una libra de patatas, dos yemas de huevo, una onza de mantequilla y una onza de queso.

Puré de patata.—Hervida la patata con piel se pelan y se machacan bien; en la sartén se pone manteca y mantequilla; cuando está derretida se echa leche; cuando va a hervir se echa la masa de patata, se sazona de sal y se pone con fuego lento hasta que espese bien, batiéndolo continuamente, y se sirve alrededor de la carne asada o mechada. También

este puré, después de listo, se puede freir formando croquetas y se puede servir de la misma manera.

Patatas soufflees.—Estas patatas tienen que ser cortadas en ruedas a lo largo del grueso de un duro; no se pueden mojar; se les pasa un paño; tampoco se les pone sal hasta que están fritas; puede usarse cualquier clase de patatas. En la sartén con aceite o manteca, cuando empieza a calentarse, se echan las patatas, se saltean un poco y se retiran del fuego y se dejan enfriar, y con la manteca bien caliente se vuelven a poner sólo las que cojan la superficie de la sartén. Estas patatas son a propósito para adornar carnes.



Tortillas

Tortilla a la jardinera.—Se fríe con manteca una patata y una cebolla entera, se separa, se fríe un pimiento verde entero, una berenjena, unas habichuelas tiernas y guisantes, las dos cosas últimas se tienen hervidas, todo se corta a pedacitos, se baten los huevos y se hace la tortilla a la jardinera.

Frondi (tortilla).—La gallina hervida de la parte de la pechuga picada en la media luna bien fina; se baten para una pechuga cuatro huevos, se mezcla un vaso de leche, unido bien, se añade la gallina picada, se unta de manteca un molde que sea liso y no muy hondo; se coloca esta pasta y se pone al horno; se

tiene que servir en el mismo molde para que se conserve bien caliente.

Tortillas democráticas.—Las carnes del cocido, butifarra, tocino y gallina picado en la media luna. Se tiene preparado un frito de cebolla y tomate con pimentón encarnado, se une a las carnes picadas, se retira del fuego y se añade un par de huevos batidos; cuando está frío se coge una oblea ovalada, se parte por la mitad para dos tortillas; se unta de huevo por la parte de afuera, se rellena, se envuelven en forma de tortilla a la francesa, se vuelve a untar de huevo y galleta y se fríen en sartén con manteca.

Tortilla al ron.—Se baten los huevos, poco batidos, lo suficiente para que se mezcle clara y yema. En una sartén con poca grasa hirviente se vierten los huevos sazonándolos de sal y se agitan para que se revuelvan, se cuaje y se doble la tortilla con ayuda de la espumadera. Se vuelve sobre un plato o fuente, encima se colocan tres o cuatro terrones de azúcar pilón, alrededor otros tantos para que se empapen de ron, echando éste con una cucharita poco a poco; en estando empapados se prende con una cerilla cuidando de quitar la cabeza, y se sostiene la llama echando de cuando en cuando una cucharada de ron. Cuando la tortilla se ha dorado y el azúcar y

el ron han formado un jarabe espeso, se deja apagar y se sirve. Esta tortilla se lleva a la mesa preparada con el azúcar; pero la operación de quemarla debe hacerse en la misma mesa.

Tortilla de lechuga.—Esta se hace hervir un rato con un poco de cebolla y sal (no importa que las hojas sean verdes); se escurre bien y se secan con un paño. Se fríen en la sartén con manteca o aceite y se hace la tortilla, según la cantidad de lechuga se ponen los huevos.

Tortilla navarra.—Puesta la manteca en la sartén, se pica patatas a cuadraditos pequeños; cuando empieza a freirse se echa cebolla, también menudita, y también tomate picadito; cuando todo está en su punto y sazonado de sal, se baten los huevos y se hace la tortilla.

Revoltillo de huevo.—Se pica en la sartén dos o tres cebollas con manteca; cuando empieza a dorarse se le pone una libra de tomates maduros sin piel o cuatro cucharadas de salsa de tomate de lata; cuando está frito se baten seis huevos, con su sal correspondiente, y se unen con el tomate, moviéndolo continuamente, hasta que cuaje el huevo, que queda hecho el revoltillo; se sirve caliente.

Revoltillo de sobreasada.—En la sartén, con manteca, se pone la sobreasada a tajadas, quitándole la piel; al momento que empieza a calentar se baten los huevos y se hace el revoltillo, porque la sobreasada, si se dora mucho, pierde la substancia.

Tortilla de pan.—Esta tortilla es sabrosa y económica, porque se pueden aprovechar los mendrugos de pan; se ponen en remojo, y cuando están bien blandos se exprimen mucho y en manteca bien caliente se fríen un poco, se baten los huevos con sal, y se hace la tortilla.

Tortilla de patatas.—Para que sea sabrosa tiene que ser la patata cortada a rebanadas sumamente finas, en el extremo de una piel de cebolla; se lavan en un colador para escurrirlas bien y se pone sal; cuando están bien secas se fríen en la sartén con aceite bien caliente, moviéndolas con la punta de un cuchillo para que no se deshagan; cuando se comprende que están blandas, porque estas patatas no tienen que coger color, se tienen los huevos que se quieran batidos con un poco de sal, y se echan las patatas en el plato que está el huevo, moviéndolas bien para que se una el huevo con la patata; se vuelve a poner la sartén al fuego con aceite, y cuando está caliente se hace la tortilla.

Tortilla a la francesa.—Puesta la manteca que no esté bien caliente, se baten los huevos con perejil bien picado y su sal correspondiente. Se hace la tortilla que quede larga y estrecha.

Tortilla de cebolla.—Para esta tortilla la cebolla ha de ser cortada a rebanadas largas, pero muy finas, con su sal correspondiente. Se fríe en la sartén, con aceite, moviéndola continuamente, y cuando empieza a dorar se baten los huevos y se hace la tortilla. Se sirve caliente.

Tortilla de guisantes.—Hervidos los guisantes con ajo, sal y pedazos de cebolla, se cuelan, y cuando están bien secos se pasan en manteca por la sartén; se baten los huevos y se hace la tortilla. Se sirve bien caliente.

Tortilla de espárragos trigueros.—Estos acostumbran ser muy amargos y es preciso tenerlos en agua fría un par de horas antes de hervirlos, quitándoles la parte dura, Ya hervidos, que se habrá hecho con sal, ajos y pedazos de cebolla, se escurren, se pasan en manteca, se baten los huevos y se hace la tortilla.

Tortilla de habichuelas.—Hervidas las habichuelas, que estén bien blandas, con una cuchara se aplastan un poco y se pasan en manteca en la sartén. Se baten los huevos y se hace la tortilla, moviéndolo bien para que se una el huevo con las habichuelas.

Huevos

Huevo monstruo.—Se prepara una vejiga de cerdo (bufeta) se baten las claras de huevo que se quieran pero no montadas, sólo unidas, se echan a la vejiga se pone en agua hirviendo; cuando empiezan a cuajar las claras se abren un poco las claras y se echan las yemas también poco batidas con cuidado que vayan a dentro de las claras, se deja hervir hasta que esté bien dura. Cuando se va a servir se rompe la vejiga y se hace el huevo a rebanadas.

Se coloca en una fuente y se pone por encima la salsa española, la segunda del libro.

Huevos Marcelo.—Se hace un puré de patata, queso y mantequilla, se amasa con leche.

Se corta un redondel con una copa de la pasta preparada del tamaño del molde que se ha de colocar el huevo, se pone esa tapa en el fondo; antes se unta de aceite, encima un picadillo de mariscos, luego huevos batidos con pedacitos de jamón, otra capa de la pasta encima y se cubre de queso, se saca del molde para servirse caliente.

Huevos a la americana.—Hervidos y partidos por la mitad se separan las yemas para rellenar los huecos.

Se pica en el mortero un grano de ajo, perejil sin tronco y las yemas separadas, y unas gotas de leche unido todo se rellenan los huecos; se hace una pasta de harina desleída con leche, se untan los huevos por la parte rellena y se fríen con cuidado que no se fría la parte blanca. En cazuela se hace una salsa de tomate y cebolla, cuando ha hervido un rato se limpia de pieles y se colocan los huevos hasta que estén en su punto.

Huevos de moda.—Hervidos y fríos, se pelan y se parten por la mitad a lo largo, se vacían y rellenan de salsa mayonesa; se colocan en la fuente que se han de servir y que resista el horno.

Se cubren de salsa bechamelle, se polvorean de queso y las yemas reservadas se pasan por colador de agujero grande (para que pase

bien) por encima del huevo y se colocan un momento al horno que se calienten.

Si no hay horno póngase fuego encima.

Huevos a la Aurora.—Hervidos y partidos a lo largo, se separan las yemas. Se hace un frito de muy poca cebolla muy fina, tomate, se une pedacitos de jamón con cuidado que no se frían. Se rellenan los huecos de los huevos: se tiene preparado una bechamelle con pedacitos de mariscos y restos de asado de pollo o carne; se colocan los huevos en una fuente que resista el horno, se echa la bechamelle por encima, las yemas reservadas se ponen parte de ellas unidas a la bechamelle, antes de colocarse los huevos y las demás se pasan por un tamiz de agujero grande por encima de los huevos y se pone un momento al horno.

Huevos Halley.—En tartera que resista el horno, con manteca de vaca, se fríen pedacitos de hígados de gallina, de sangre de gallina, de jamón, aceitunas quitada la semilla y guisantes ya hervidos, todo pasado en la manteca que no se fría mucho; se tiene preparado en la sartén cebolla, muy poca, y bastantes tomates en abundancia; ya frito y en el momento de servirse se colocan los huevos que se quieran en la tartera y la salsa de la sartén se echa por encima de los huevos pasada por un tamiz y se

pone al horno un momento para que cuajen los huevos.

Huevos al plato.—Se unta con bastante manteca de vaca o mantequilla un plato que resista el horno; cuando la manteca está derretida, cascar los huevos ordenados en el plato, sazonándolos con sal y pimienta; agregar dos cucharadas de nata, y después de seis o siete minutos de horno se sirven en el mismo plato.

Huevos a lo Richelieu.—En una sartén se pone agua con sal; cuando hierve se echa el huevo y con ligereza se cubre la yema con la clara, dando vuelta al huevo y sacándolo con prontitud que no espese la yema: se quitan los dos extremos de la clara para que quede el huevo redondo; se colocan en la fuente que ha de servirse adornándolo de pedacitos de trufas y champignons, se hace la salsa bechamel y se cubren los huevos, que se servirán bien calientes.

Huevos cocotes.—En unos pucheritos de porcelana blancos, que tienen mango, que venden en las locerías, se untan de mantequilla, y el que no le gusta, ponga manteca de cerdo: se parte un huevo, se cubre de pedacitos de jamón y salsa de tomate con su sal correspondiente, se coloca al horno hasta que

cuaje el huevo. Se sirven calientes en los mismos pucheritos.

Huevos en concha.—Para hacer estos huevos es necesario unas conchas que venden los pescadores. Se pone en el fondo de la concha un poco de manteca de vaca, se parte encima de la manteca el huevo poniéndole sal, un poco de pimienta negra, otra vez manteca de vaca y una capa de queso de Parma. Preparado así, se pone al horno para que se tueste el queso y se sirve antes que cuaje la yema.

Huevos vizcaínos.—En una cacerola de hierro se pone manteca de cerdo y la misma cantidad de manteca de vaca, un poco de cebolla sumamente fina y un poco de jamón también picado; cuando esto está dorado se echa una cucharada de harina, y cuando tiene color se pone la leche que se cree necesaria; para media docena de huevos una copa de leche; cuando ésta empieza a hervir se parten los huevos en un plato y se van echando en la leche de uno a uno, que vayan cuajando como si fuese en una sartén; cuando están, se sirven en la misma cacerola.

Huevos Hig-life.—Se coge una rebanada de pan de tres dedos de grueso, que no sea del día, se cortan cuadrados como para hacer emparedados quitándoles la corteza. Con una

copa de regular tamaño se hace una marca y se ahueca hasta la mitad de la profundidad del grueso del pedazo. En una sartén grande, capaz para contener a lo menos cuatro rebanadas, se pone en cantidad bastante manteca de cerdo o aceite, según el gusto de cada persona. Sobre fuego vivo, cuando esté en punto de freir el líquido de la sartén, con mucha ligereza se echan las rebanadas de pan con la parte vaciada hacia arriba, y en cada hueco se echa un huevo sin pérdida de tiempo; con una cuchara se va echando la manteca por encima del huevo. Es fácil de comprender el efecto, clara y yema de huevo contenidas en el alvéolo del pan se fríen allí dentro al par que se convierten las rebanadas en picatostes muy doraditas. Se sirven muy calientes en fuente redonda cubierta de una servilleta.

Huevos tontos.—Se hierven los huevos que se quieran, se quitan del cascarón y se parten por la mitad a lo largo, con cuidado de no partir las yemas: éstas se apartan. En la sartén con manteca de vaca se pone harina, leche y el agua de las almejas que están ya hervidas; si se tiene pescado hervido se desmenuza y se pone también; todo esto unido y espeso se deja enfriar. Cada almeja envuelta en esta pasta se coloca en el hueco del huevo, y hecha esta operación, se mojan con clara de huevo la parte rellena y se fríen con cuidado que

la parte blanca no se fría. Se hace una salsa de cebolla fina, tomates sin piel ni semilla, un poco de ajo y perejil muy picadito; hecha esta salsa, se dejan hervir los huevos cinco minutos. Se tiene preparada la fuente que ha de servirse y se colocan los huevos con la parte blanca por encima y en los huecos se van poniendo las yemas reservadas y se echa la salsa por encima.

Huevos verdes (Vigilia).—Hervidos los huevos, se parten por la mitad a lo largo, se separan de las yemas; se tienen espinacas hervidas, pero no muy blandas, sazonándolas de sal, se escurren bien y se machacan en el mortero; se fríen en la sartén con mantequilla, se une con las yemas, y bien unido se rellenan los huecos de los huevos, se colocan en un plato que resista al horno con la parte rellena encima, se pone una pelotita de mantequilla en cada una, y en el momento de servirse se ponen un momento al horno para que se caliente y se derrita la mantequilla. Son muy sabrosos.

Huevos al gratin.—Se prepara una tartera que resista al horno, se unta de manteca de cerdo y se polvorea de harina de galleta; se tiene preparado los huevos duros que se quieran y también una bechamel que en los varios

guisos ya está explicada, pero la repetiré para que salga más exacta. En una sartén se derrite diez céntimos de manteca de vaca (que requiera cuatro huevos); derretida la manteca se deslíe la harina con la leche; una copa para dos cucharadas grandes de harina y se pone en la sartén con media onza de jamón cortado a pedacitos y se une hasta que empiece a espesar; pero para estos huevos ha de quedar no tan espesa como para otros guisos; se pone en la tartera una capa de bechamel, se cubre de los huevos a rebanadas y otra vez se pone bechamelle encima, se polvorean de queso rallado y se ponen al horno cinco minutos. Se sirve en la misma tartera.

Huevos a la flamenca.—Se pone en la sartén un poco de manteca, unas lonjitas de jamón cortado muy finas: se tienen preparadas unas legumbres hervidas, como son espárragos, guisantes, habichuelas tiernas, alcachofas, patatas cortadas a ruedas muy finas fritas, pimiento colorado a pedacitos, todo esto se pone al fuego y se saltea añadiéndole una salsa de tomate. Terminado esto, se coloca en una fuente que soporte el horno, estrellando los huevos que se quieran por encima de las legumbres, y se colocan al horno hasta que el huevo cuaje; si gusta, se puede polvorear de mantequilla o queso por encima.

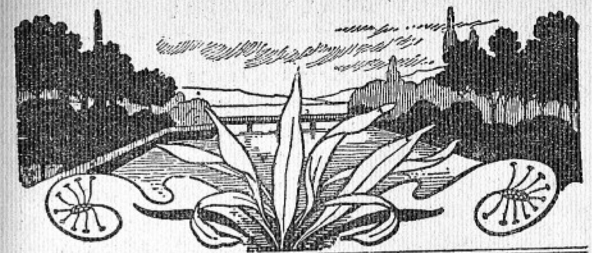
Huevos morrones.—Se parten los pimientos a tiras; en una cazuela se preparan éstos con aceite, sal y el jugo de ellos, que se rehoguen un rato, se les añade un poco de harina sin dejar de menearlos. Se prepara de antemano huevos duros partidos en rueda que se echan cuando la salsa está en su punto, dejando que den un par de hervores. Si hay pimientos del día se asan, se quitan la piel y pueden suplir los otros. Si se quiere también en vez de huevos duros se echan crudos hasta que cuaje la clara.

Huevos emparedados.—Se fríen huevos frescos y doraditos y se dejan enfriar. Se hace una bechamel de leche, manteca de vaca, jamón y almejas picado menudito que la pasta quede espesa: se tiene preparada galleta y huevo batido, se coge una cucharada de bechamel arreglándolo con la mano que quede todo el huevo cubierto de la pasta, se envuelve en huevo y galleta molida y se fríen en la sartén con manteca de cerdo, cuidando que no se deshaga lo de adentro. Son muy bonitos y buenos.

Nota.—De la misma manera puede hacerse poniendo los huevos hervidos y cortados a ruedas finas.

Huevos en camisa.—Se unta una tartera de manteca de vaca o cerdo y se colocan las ye-

mas que se quieran, se baten las claras bien subidas con sal, y con estas claras se cubren las yemas de la tartera; se tiene perejil bien picadito con la media luna, se polvorea por encima y se ponen cinco minutos al horno. Estos huevos son exquisitos.



Varios guisos

Canalones modernos.—Para una caja de diez y ocho canalones, un seso, tres onzas de carne de cerdo, una pechuga de gallina y dos hígados; onza y media de jamón, tres onzas mantequilla; esto es para el relleno. Se pican las carnes ya asadas, muy finas, y se fríen con mantequilla, queso, y un polvo de nuez moscada, se une el jamón trinchado, unas gotas de leche y caldo, y el seso ya hervido; se deja enfriar, se tienen los canalones hervidos son sal, y escurridos, se rellenan y se van colocando en la fuente que ha de servirse. La salsa de bechamel con mantequilla, harina hasta que tueste, se pone la leche y el queso restante, se echa una yema de huevo, y se echa la salsa de bechamel que cubra los canalones, se pone al horno. El hueso y piel de la pechuga sirve para el caldo del relleno.

Canalones Gómez.—Hervidos y puestos a escurrir como los demás, se prepara un relleno de carne de cerdo, pechugas e hígados de gallina, jamón, sepia, huevo duro, pedacitos de pimientos, si puede ser de lata; todo bien picado menos los pimientos a pedacitos; se tienen las carnes asadas antes de picarlas, y se pasa por manteca de vaca todo el relleno, y después de rellenos se solocan en la fuente que han de servirse. Se tiene salsa de carne o pollo asado, se cubren los canalones de esa salsa, se polvorean de queso, y se ponen un momento al horno.

Canalones de vigilia.—Hervidos como los demás, se tiene hecha una bechamel bastante espesa con manteca de vaca; si gusta se puede hacer con mantequilla. Se une toda clase de pescados, ya hervidos y desmenuzados; moluscos, si son almejas se pican en crudo, unido a la bechamel; se rellenan los canalones, se colocan en la fuente. Se hace una salsa de tomate abundante, hecha con manteca de vaca; se pasa la salsa en el tamiz por encima de los canalones, y se cubren de queso para ponerlos al horno unos minutos.

Macarrones económicos. — Hervidos con agua o caldo cuando están blandos, en una cazuela se pone mitad manteca de cerdo y mitad de vaca o mantequilla, como se quiera,

cebolla, no muy abundante, sumamente fina, tomates sin piel, para una libra de macarrones una de tomates.

Esto bien deshecho se le añade jamón picadito; cuando empieza a freirse el tomate se colocan los macarrones polvoreándolos de queso; cuando está unido se cubren de queso y se ponen al horno lento.

Pastel bohemio.—Se hace el cocido como de costumbre suprimiendo los garbanzos, poniendo las patatas abundantes, y para no disgustar el puchero se pueden hervir aparte. Se machacan calientes y se amasan con mantequilla y unas gotas de leche.

Se cortan las carnes del cocido a pedacitos y se fríen con un poco de cebolla, tomate y vino seco.

En una tartera que resista el horno se unta de mantequilla, y si no gusta manteca; se cubre la tartera de la patata preparada; encima las carnes fritas, encima otra capa de patata, se pasa la mano untada de clara de huevo montada por encima de la patata, se polvorea de queso y se pone al horno; la clara es para que se esponje en el horno.

Tallarinas.—Tienen que ser de las ondeadas y superiores, hervidas con caldo o leche; cuando están blandas se escurren. En una tartera o fuente que resista el fuego, untada de

manteca de vaca en abundancia se coloca parte de las tallarinas, se tiene carne de ternera o cerdo, jamón picado con un poco de cebolla y tomates en abundancia, se fríe con mantequilla, vino seco y trufas a pedacitos; este frito se coloca encima de las tallarinas; otra capa de tallarinas y otra de relleno que acabe en tallarinas, se polvorea de queso y se coloca al horno. Será más superior si se le añade dos yemas de huevo bien batidas antes de poner el queso rallado.

Queso cardenal.—Se coge algo de masa, las orejas, los hocicos, un poco del ijar, y se hierve un poco; luego se pica no muy fino, se sazona con sal y bastante pimienta. Se prepara un paño y se va colocando el picado con tiras de jamón y pedacitos de trufas; bien apretado, se envuelve en el paño y se pone a cocer un momento más para que endurezca. Se pone entre dos paños, pisándolo con una plancha para que coja la forma del queso.

Entremés parisién.—Para ocho hígados de gallina, cuatro huevos, onza y media de mantequilla, y las trufas a gusto del interesado. Machacando los hígados en crudo, se hace una pasta con los huevos, se une la mantequilla, dejando parte para untar el molde, y se pone al horno. Se sirve para entremés.

Queso de cerdo.—Se parte una cabeza de cerdo a pedazos, y se pone a hervir con un poco de tomillo, ajos, unos granos de pimienta, apio, una zanahoria y sal; luego se va cortando en pedacitos pequeños, mezclando gordo y magro, y unos pedacitos de trufas. Se colocan en un molde liso con una tapadera que entre bien para ponerlo al baño maría; cuando se comprende que está cocido, se deja enfriar con peso encima para prensarlo, y luego se saca del molde como si fuese un flan.

Macarrones a la New-York. — Cójase una cacerola, póngase bastante manteca, cebolla bien picada, tomates asados sin piel, bien picados y abundantes; a medio freir se le echa pedacitos de jamón, la cantidad que se quiera, y cuando todo está bien frito se echan los macarrones, que ya se tienen hervidos de antemano y puestos a escurrir; éstos se hierven con leche y se van echando los macarrones en el frito del tomate, dándole vueltas para que coja bien el gusto y color, se van moviendo echándoles queso, que ya se tiene rallado; después que ya se ha movido bastante rato que está el queso pegado al macarrón, se tiene reservada una salsa de carne asada o de fricasé, pero la mejor es la de lengua, y con esta salsa se cubren los macarrones y se ponen al horno hasta el momento de servirlos,

que se servirán con la misma cacerola. Este guiso es exquisito.

Napoleones.—La gallina hervida que sea la pechuga y un seso también hervido, lo primero se pica en la media luna, se une bien con el seso, se le añade jamón picado menudito, un polvo de canela, se hace la bechamel y se une con lo preparado; se separa del fuego y se deja enfriar; se añade un par de yemas de huevo con su sal correspondiente, todo unido. Se tiene preparado unas obleas redondas, se mojan con huevo, se rellenan, se doblan por la mitad, que queden en forma de empanadita, se vuelve a mojar en huevo y galleta molida, se fríe con manteca en la sartén, para servirles bien calientes.

Sevillanos. — Las obleas grandes cortadas por la mitad se tienen preparadas. Se hace un relleno de carne de cerdo picada: en una cazuela se fríe un poco de cebolla, un tomate sin piel y se deja que la carne se fría sin quedar tostada. Se prepara en un plato una clara de huevo sin batirla, otro plato con la harina de galleta. Se coge la media oblea, se unta por un solo lado de clara, se pasa en el plato de la galleta y allí se rellenan haciendo la forma de medio pañuelo y se fríen en el momento de servirlas.

Se pueden rellenar de bechamelle o de picadillo de pescado.

Macarrones de semana santa.—Se hierven los macarrones con leche que queden blandos. Se prepara para media libra de macarrones, cuatro yemas de huevo, se baten bien, y en el momento de servirse se pone la cacerola al fuego con manteca de vaca; cuando esté derretida se retira, se echan las yemas, se vuelve a poner al fuego y se echan los macarrones y el queso, se une todo bien y se sirven en seguida.

Macarrones romanos.—En una cazuela se pone bastante cantidad de aceite; cuando está caliente se le añade una cáscara de limón; se tiene preparado mariscos, como son langostines, sepia, calamares, todo a pedacitos pequeños, y moluscos sacados del cascarón, esto a medio freir; se pica bastante cantidad de cebolla y tomate; cuando está frito en poco fuego para que la salsa no se seque, se pone un par de cucharadas de vino seco; terminado esto, se tienen los macarrones hervidos con agua o leche; se preparan en una cacerola una cucharada del frito, una tapa de macarrones, se polvorea de queso, otra cucharada del frito, otra vez macarrones y luego queso hasta terminar, que concluya por queso, se colocan un

momento al horno y se sirven en la misma cacerola.

Caracoles malagueños.—Limpios y hervidos se reservan y se fríen con aceite, ajos, almendras y una rebanada de pan; esto se aparta y en el mismo aceite se fríe cebolla, tomate y pimienta; frito esto se echan los caracoles, se sofríen bien con su sal correspondiente, pimienta, canela y un clavo; se machaca lo frito anteriormente con zumo de limón y unido todo se deja hervir un rato hasta que se conozca que se pueden servir.

Caracoles a la extremeña.—Se lavan y escurren como ya se ha dicho, y para sacarlos de las conchas se ponen en agua hirviendo. Se sacan de sus conchas, se lavan en agua fría y se vuelven a cocer, se escurren y se ponen en una cazuela con manteca de vaca, perejil, ajos, dos clavos, tomillo, laurel y una cucharada de harina, se mezcla todo con yemas de huevo. Al sacarlos a la mesa se les echa un poco de zumo de limón.

Sandwich.—El pan más a propósito es el de Viena; cortado por la mitad se unta de mantequilla; si se tiene asado de pollo o carne se pone una rabanadita fina, otra de jamón, pedacitos de pepinillos o alcaparras, se unen las dos tapas y se sirven. Si se quieren hacer de

brioche se hacen de la misma manera suprimiendo el encurtido.

Puré chino (Vigilia).—Se hierve bacalao y patatas y se machacan en el mortero cada cosa por separado; en cazuela se fríe con aceite un ajo; cuando está dorado se retira y se ponen las patatas con leche, ésta desleída bien, se añade el bacalao y se deja hervir hasta quedar espeso y se sazona de sal; en la sartén se prepara aceite y cuando está caliente se pone lo de la cazuela, haciendo una tortilla en forma de tortilla a la francesa.

Caneloni a la Rossini.—Se coge harina, se le hace un hueco en medio, se le echa agua, clara de huevo y sal; se trabaja hasta que quede bien amasada; luego con un rollo se estira la pasta que quede del canto de una peseta; se corta a lo largo de ocho centímetros de ancho y se tiene agua que hierva y se echan las tiras de pasta por espacio de tres minutos, se sacan en seguida con cuidado que no se rompan, se echan en agua fría, se sacan y se tienden en una mesa de mármol. Aparte se tiene hecha una pasta que se compone de un poco de tocino gordo y magro, un poco de hígado, si es de gallina es preferible, un poco de carne asada y seso; teniendo todo esto se coge una cacerola con manteca y un poco de cebolla fina, tomillo y laurel; cuando la cebolla está

cocida, se le agrega todo lo antes dicho, se deja freir, se echa un poco de vino Jerez y se machaca bien en un mortero; luego se pasa por un tamiz y con dicha pasta se rellenan que quede todo junto, pasta y relleno del grueso de un dedo. Se hace una bechamel bien cocida y no muy espesa, se liga con una yema de huevo y se cubren los caneloni con dicha bechamel y por encima se les pone queso de Parma raspado y unas bolitas de manteca de vaca; se colocan al horno que no sea muy fuerte hasta que estén bien dorados, y al momento de servirse se echa un poco de salsa de tomate bien fina.

El que no quiera hacer la pasta en casa, venden la pasta a propósito para rellenar.

Caneloni a la bechamel.—Se hace la pasta igual que el anterior, pero éstos se hacen de huevo y mantequilla; para media libra de harina dos huevos, se rellenan de carne, de ternera picada, jamón, tocino, champignons, todo picado se fríe en manteca de vaca; luego de rellenos, se tiene la bechamel preparada, que ya saben mis lectoras es de harina y leche, queso rallado abundante, se echa por encima y se pone al horno.

Cheviolas.—Se hacen hervir diez minutos con leche, y se colocan en una tartera polvoreadas de queso rallado. Se tiene una salsa de

carne asada, esta salsa se echa por encima y se colocan al horno hasta que se comprenda que están bien cocidas; si se quiere hacer las cheviolas en casa, es la misma pasta de los pastelitos turcos, y si se quiere se compran hechas, que las venden en todas las tiendas de comestibles.

Manjar negrero.—En una cazuela se pone bastante cantidad de manteca, cebolla, ajos y tomates; cuando está frito se echan pedacitos de carne de cerdo; cuando está todo dorado con su sal correspondiente, pimienta y un polvo de pimentón colorado se sofríe bien, se echa la cantidad de agua arreglada a la harina de maíz que se quiera hacer, y cuando hierve se echa la harina moviéndola continuamente para que no se empelote, y con fuego lento para que no se pegue y cuezca bien; esto ha de quedar muy espeso.

Sesos au beurre noir.—Después de hervidos los sesos, se cortan en rebanadas como de un dedo de anchas; se pone mantequilla en la sartén a freir hasta que toma un color obscucuro, después de lo cual se echan los sesos cubriéndolos con perejil bien picadito. Se sirven calientes.

Sesos entomatados.—Se coge un seso de ternera, se pone a hervir con sal, se pone a

escurrir; en una cazuela se echa aceite o manteca, un poco de cebolla fina, bastante cantidad de tomates; cuando está frito se echa un poco de caldo, se deja hervir un rato y luego se pasa por un tamiz y en esa salsa se coloca el seso. Este es un plato muy sabroso.

Migas toledanas.—Se prepara por la noche un pan duro cortado a pedacitos pequeños rociados con agua y sal; en el momento de servirse, en la sartén se pone manteca y chicharrones menuditos, y cuando está bien caliente se echa el pan ya preparado, polvoreándolo de pimentón colorado y se va dando vueltas hasta que queden bien doraditas; pueden servirse con huevos fritos. Los toledanos las toman después del chocolate.

Aceitunas de sorpresa.—Tienen éstas que ser sevillanas, se cortan en redondo como si pelaran una naranja, con cuidado que no se partan, se tienen anchoas desaladas y cortadas a pedacitos; se coloca en cada aceituna un pedacito de anchoa y una o dos alcaparras, se tiene cuidado de unirlas bien que no se estropeen y parezcan enteras. Se pueden colocar en un frasco con aceite y se conservan unos días.

Queso de pavo trufado.—El pavo, después de bien limpio, se desprende la piel con todo el cuidado posible para que no se rompa, se

descarna toda la carne de los huesos, se pica con jamón y trufas (éstas cortadas a pedacitos); para un pavo regular media libra de jamón: sazonado de sal y pimienta molida, se rellena la piel, se cose, se envuelve en una servilleta gruesa, se pone a hervir dentro de una olla con agua y sal, apio, zanahoria y hierbas finas; cuando se comprenda que esto está cocido se saca del agua y se pisa con pesos veinticuatro horas para que coja buena forma; pasado este tiempo se quita la servilleta y se sirve cuando está frío.

Caracoles.—Los caracoles se tienen que lavar muchas veces con agua y vinagre, hasta quitarles la baba; cuando están limpios se hierven con sal. En una cazuela se pone aceite, bastante cebolla muy picada; cuando está dorada se echan los caracoles sin caldo, dándoles vueltas para que tomen el gusto de la cebolla; se machacan unos ajos con un poco de galleta molida y el picante que uno quiera, pero este plato necesita estar fuerte de pimienta; con el caldo que se han hervido los caracoles se deslíe la picada y se echa en la cazuela y se deja hervir un rato para poderlos servir.

Patas de cerdo a la dominicana.—Las patas partidas por la mitad a lo largo y hervidas, se saca el hueso. Se pica jamón, gallina (que ya se tiene hervida), ajo, perejil, pimien-

ta negra; todo esto, bien unido, se rellenan, y en el momento de servirse se reboza en huevo y galleta molida la parte rellena, y se sirve caliente.

Si se quiere se tiene preparada una salsa de tomate y en el momento de servirla se pasa por un tamiz por encima de las patas.

Tamales cubanos.—Se hacen de harina de maíz o de plátano, el plátano se ralla después de pelado y se amasa la pasta con manteca derretida con pimentón colorado; de la misma manera se hace el maíz. Se prepara el relleno unas cuantas horas antes de hacerlo; se corta la carne de cerdo cortada muy menuda entre magro y gordo, se adoba con ajos cortados menuditos, se le añade pimentón colorado derretido con manteca, orégano, pimienta negra, zumo de naranjas agrias, o sino un poco de vinagre, aceitunas, alcaparras y pasas si se quiere, esto bien unido para que coja el gusto se preparan las hojas de plátano o de maíz; bien tendida la pasta se rellenan, se envuelven que no les pueda entrar agua y se atan con un hilo. Se pone una olla al fuego con agua y sal, y cuando hierve se colocan todos amarrados, por espacio de media hora.

Pastel de olla.—La pasta de la misma manera que los pastelillos turcos; en la tartera se

pone la suficiente manteca, cuando está caliente se tiene preparado un redondel de la pasta un poco mayor que la tartera, y se coloca el relleno, que puede ser de pollo o pichón cortado a tajadas pequeñas y frito en una cazuela con manteca abundante, cebolla, tomate, ajo y perejil picadito, y después de rellenado se tiene otro redondel igual tamaño y se cubre el relleno y con las manos se va doblando los dos redondeles para que una bien y no se salga el relleno; de la misma pasta se hacen unos torciditos y se adorna por encima. Se coloca la tartera en el horno, y si no lo hubiere, con poco fuego se deja cocer, y cuando se comprenda que está se vuelve como si fuese una tortilla. Si se quiere aprovechar el cocido se fríen las carnes de la misma manera, se machacan las patatas que ya se pondrán abundantes, se une la pasta con manteca y se tiende y se hace el redondel del mismo modo.

Princesitas.—En una cazuela de hierro se pone una cucharada de manteca de vaca y otra de cerdo; cuando está derretida se añade una cucharada de harina, leche y perejil picado menudito, luego otro poco de leche, hecha esta bechamel que quede espesa se deja enfriar. Se baten tres huevos, cuando están bien batidos se tiene una sartén pequeña preparada con un poco de manteca, se echa una cucharada del huevo batido, se retira del fuego

y seguido se echa una cucharada de la bechamel, se dobla como una tortilla y se coloca en una fuente que resista el horno. Se vuelve a poner otra vez la sartén al fuego con poca manteca, se hace la misma operación y se colocan en la fuente, una al lado de la otra hasta que termine, con el cuidado que queden todas iguales y bien pequeñas: se cubren de queso de Parma y se colocan cinco minutos al horno.

Jamón en dulce.—Es necesario que sea un jamón a propósito; se quita la piel, se pone con agua que le cubra dos días, mudando el agua varias veces, se abre por el lado y se quita el hueso; se pone a hervir con vino seco, canela y nuez moscada; durante el tiempo que está en el fuego, siempre le ha de cubrir el líquido; cuando se comprenda que está blando se aparta, se tiene una hoja de cola de pez y se coloca en la parte abierta para que se una bien; esta operación se ha de hacer cuando está caliente: se deja enfriar y después con azúcar por encima se quema. Si se quiere hacer sólo un trozo de jamón, puede hacerse de la misma manera.

Los jamones más a propósito para hacer en dulce son los escoceses o los americanos marca Ferri.



Salsas

Salsa holandesa.—Se pone en una cacerola vinagre y pimienta molida; cuando reduce se retira del fuego y se le añaden tres yemas de huevo echándolos poco a poco y batiéndolos con cuidado que no hiervan, y cuando empiezan a cuajar se le añade un trozo de manteca de vaca y se bate para que monten.

Esta salsa puede servirse lo mismo con el pescado hervido que con legumbres.

Salsa velonte.—Esta salsa es la más distinguida en la cocina francesa.

Se hace un caldo con huesos, carne y jamón que quede superior, con su sal correspondiente.

En una cacerola se pone un poco de manteca de vaca; cuando está derretida se le añade harina que mezcle bien, y cuando está bien ligado se le añade el caldo anteriormente dicho, dejándolo hervir moviéndolo continuamente hasta que quede algo espeso.

Salsa verde.—Se machaca en el mortero lechuga o perejil (si es lo primero se ha de escaldar antes), un poco de cebolla, dos yemas de huevo hervidas con su sal correspondiente, se une aceite y vinagre y en el momento de servirse se echa por encima del pescado que se quiera.

Salsa a la española.—Se hacen hervir algunos huesos. En una cazuela se fríe con manteca un poco de cebolla, un ajo, perejil, orégano y laurel; cuando está el sofrito, se añade el caldo de los huesos y se deja hervir un rato, y en el momento de servirse unan carne asada o pollo, se echa esta salsa por encima, pasada por un tamiz.

Salsa rubia (para pescados).—Derretir en la cacerola manteca con perejil, cebollas y setas picadas, agregar caldo del puchero, un vaso de vino blanco, una cáscara de limón, sal y pimienta. Dejar que esta mezcla hierva durante media hora. Añadirle tres yemas de huevo para espesar y menearla por espacio

de 4 ó 5 minutos. Pasarla por tamiz para servirla.

Salsa moscovita.—Hágase una salsa con caldo y pimienta; agréguese una picada de grano de Ginebra, unos piñones tostados, pasas de Corinto, puestas antes en agua hirviendo, un poco de vino y una cucharada de aceite; se deja hervir un rato y se pasa por el tamiz; esta salsa sirve para las carnes de caza. Los granos de Ginebra se venden en los herbolarios.

Salsa lyonesa.—Hágase dorar en mantequilla dos cebollas picadas, échese un buen vaso de vino blanco, déjese reducir a la mitad y agréguesele dos cazos de caldo gelatinoso; déjese reposar unos minutos, pásese por el tamiz y se sirve con carnes asadas o legumbres.

Salsa muselina.—En una cacerola se ponen cuatro yemas de huevo, una cucharada de vino bueno y dos onzas de manteca de vaca poniéndolo a fuego lento y mover el contenido hasta que la mezcla empieza a espesarse; añadir dos onzas de manteca de vaca. Retirar la cacerola del fuego, ponerle la sal correspondiente y una cucharada de zumo de limón; se bate bien hasta que quede espumoso.

Salsa española.—En una cacerola se hace dorar una cantidad de desperdicios de carne o de pollo; una vez bien dorados, se echa un poco de cebolla picada, un poco de tomate, se vuelve a rehogar y después se le añade una cantidad de harina, se incorpora bien la salsa y se le echa un vaso de vino madera, sal, pimienta y unos desperdicios de trufas, dos cazos de caldo, déjese cocer una hora a fuego lento, pásase por tamiz. Esta salsa sirve para carnes asadas.

Salsa rica.—Se pone a hervir en una cacerola una taza de vinagre blanco, se le añade dos tazas de leche de almendras, que se vuelve a poner al fuego hasta que hierva un momento, retirándolo; después se pone una onza y media de manteca de vaca, se echan tres cucharadas de flor de nata, todo bien batido para que se ponga espumoso. Para terminar la salsa se mezclan colas de langostines y trufas cortadas en finos pedazos.

Salsa Golbert.—Se mezcla en tres onzas de mantequilla tres cucharadas de caldo gelatinoso o jugo de carne fría, un poco de perejil y un poco de estragón picado el jugo de un limón, sal y pimienta; la mezcla se hace en un plato de manera que la mantequilla quede como una pomada; se sirve con carnes y pescado a la parrilla.

Salsa italiana.—Hágase dorar en una cacerola con aceite fino, dos onzas de champignons crudos y picados muy menudos; una vez rehogados agrégueseles tres onzas de jamón cortado en cuadraditos y una charlota picada; déjese dorar dos minutos y mójese con un vasito de vino blanco, dejándolo reducir a la mitad, agrégueseles un cazo de caldo gelatinoso, una cucharadita de salsa de tomate, un poco de perejil bien picado, sazónese y déjese reposar cinco minutos.

Salsa Robert.—Se pone manteca en una cazuela, con una cucharada de harina, y se deja dorar; después se añaden unas cebollas picadas, sal, pimienta y unas cucharadas de caldo; póngase al fuego un cuarto de hora, y antes de servirla añádase un poco de vinagre y un poco de mostaza; muévase hasta que esté todo desleído. Esta salsa es excelente para las carnes de cerdo.

Ali-oli catalán.—Seis granos de ajo machacados en el mortero, un poco de sal y se va echando aceite poquito a poco, batiéndolo continuamente hasta que esté en su punto, que ha de quedar bien espeso. Esto sirve para asados, hervidos y verduras, y especialmente para caracoles.

Salsa de ostras.—Las ostras, sin conchas, se cuecen en vino blanco, luego se agrega un poco de caldo de pescado, si lo hay, dejando que cueza y se reduzca a una tercera parte; se baten dos o tres yemas de huevo que se incorporan, meneándolo todo sin cesar; se pasan las ostras por un tamiz, se calienta y se le añaden otras ostras cortadas a pedacitos pequeños. Se sirve caliente.

Salsa picante.—Se cortan muy finos dos o tres puerros o ajos silvestres, los que se pondrán a freir con un poco de manteca; se echará la cuarta parte de un vaso de vinagre, el que se dejará reducir, aumentando luego un cucharón de caldo y pimienta molida blanca, dejándolo todo cocer a fuego lento por un cuarto de hora al ángulo de la hornilla; se desengrasa, y al tiempo de servirla se le aumenta pepinillos en pedacitos y alcaparras.

Salsa de mostaza.—Se hace reducir en una cacerola tres o cuatro vasos de buen caldo con sal, pimienta y ajos, hasta la mitad; se le aumenta una cucharada de mostaza, se pasa por el tamiz y se sirve caliente.

Salsa de vigilia.—Se hace untando todo el fondo de una cazuela con aceite, y poniendo en ella zanahorias, cebollas cortadas en ruedas y tajadas de pescado de toda especie; se pone

agua para que hierva un rato; se le añaden ajos, setas, vino blanco, hasta que reduzca a una consistencia regular, y se pasa por tamiz.

Salsa tártara.—Se hierve un huevo; después de duro se pica en la media luna; se pica perejil y cebolla, que quede todo bien fino; cuando está se echa en una salsera y se le agrega aceite, vinagre, pepinillos y alcaparras, al gusto de cada uno; esta salsa es riquísima y sirve para echar encima de patatas hervidas; éstas se cortan a rebanadas colocadas en una fuente, y se echa la salsa por encima.

Salsa mayonesa.—En el mortero se ponen dos yemas de huevo, medio ajo, sal, pimienta, un poco de miga de pan remojada, y se baten bien; poco a poco se le echa el aceite que se crea conveniente, procurando que se una todo bien; también se le pueden añadir unas gotas de limón, si se quiere.

Aviso.—La salsa a la mayonesa si se quiere poner antes de las yemas un poco de patata hervida machacada en el mortero sumamente fina se una la yema y el aceite como en las otras y una cucharada de agua y luego se vuelve a poner un poquito más de aceite y se vuelve a batir, quedando sumamente fina para los pescados.

Salsa amarilla.—Se pica en el almirez pan frito, ajos y cominos, un clavo de especia, unas hebras de azafrán; se deslíe con caldo y se deja dar un hervor para servirla, que se hace caliente.

Salsa blanca.—Se pone manteca de vaca en la sartén, allí se echa agua y harina desleída; cuando está, se echa un vaso de leche, con cuidado que no se corte. Esta salsa sirve para poner encima de toda clase de fritos y de verduras. Se sirve fría.

Salsa bechamel.—Derrítase un poco de manteca, y en ella se deslíe una cucharada de harina; añádase a esta mezcla, poco a poco, un vaso de leche, meneándolo todo sin cesar hasta que hierva; para hacerla más superior se fríe en una cazuela manteca, cebolla hecha ruedas, zanahoria y perejil; se rehoga bien y después, con leche, se deja hervir, sazonándola de sal y nuez moscada; se agrega poco a poco a lo hecho ya anteriormente, se deja cocer a fuego lento un rato, y después se pasa por un tamiz para servirla. Se sirve fría.

Salsa de tomate.—La salsa de tomate, para que tenga más sabor, se fríe con manteca, un poco de cebolla, arreglada según la cantidad que se quiera hacer de salsa; en una cazuela o sartén, cuando está medio dorada, se echan

tomates sin piel, y si no los hay se ponen de lata; se deja freir un rato; cuando está bien unido con la cebolla se echa un poco de agua o caldo y, si se quiere, pimienta negra en polvo; se pasa por un tamiz y se sirve fría.

Esta salsa sirve para el cocido, para la sopa o para encima de las verduras.

Salmis (salsa).—Hágase derretir en una cazuela dos cucharadas de mantequilla, dos cebollas cortadas finitas, una vez frita añádase una cucharada de harina, dórese junto con dos yemas de huevo duro, hígados y corazones de ave picaditos, un poco de nuez moscada, raspadura de limón, un vaso de vino seco y el agua suficiente, dejándolo cocer media hora; se cuela y se echa encima de toda clase de aves que estarán asadas de antemano y arregladas en la fuente, y abajo de cada pedazo de ave póngase una rebanada de pan frito en aceite o en manteca en la sartén. Esta salsa es muy fina.

do y se quiere aprovechar, se deshilacha en una fuente y se colocan huevos duros cortados a rebanadas; se machacan en el mortero unos granos de ajo, según la cantidad de carne, aceite, vinagre y sal; esta salsa se esparce por encima de la carne y de los huevos. Se sirve fría.

Budin Italiano (ensalada).—Se coloca en la fuente que ha de servirse pepinillos y alcaparras, una capa de patatas hervidas y cortada a ruedas finas, otra de langosta, otra de remolacha y otra de pescado cortada a pedacitos, todo hervido, con su sal correspondiente, se cubre con salsa mayonesa, se adorna con huevos hervidos a rebanadas. Esto se sirve frío.

Ensalada moscovita.—Hacer cocer en agua con sal las legumbres siguientes, teniendo cuidado de retirar las que estén primero cocidas. Algunos pomos de coliflor, algunos pedazos de apio, corazones de alcachofa. Cuando ya están hervidas, se colocan en el fondo de una ensaladera y añadir una cantidad de judías bien tiernas también hervidas, algunas rodajas de cohombros en vinagre, de remolacha y zanahoria cocidas al horno.

Hacer aparte una salsa bastante sazonada de sal, pimienta y mostaza, vinagre, aceite, añadir dos o tres cucharadas de vino blanco seco y dos huevos duros cortados a ruedas finas.

Verterlas sobre la ensaladera y removerla algunas veces. Debe ser preparada una hora antes de la comida y adornarla con lechuga bien blanca y aceitunas.

Esta ensalada exige una salsa abundante.

Ensalada de espárragos.—Se hierven los espárragos con sal; cuando están blandos se ponen a escurrir en un colador. Se les hace una salsita con aceite, vinagre, sal, pimienta negra, un poco de cebolla bien fina, ajo y perejil, picadito todo muy menudo y todo en crudo; se ponen en una salsera para ir untándolos según se vayan comiendo. Es muy buena esta salsa.

Ensalada de novia.—La gallina, después de hervida, se coloca en una fuente, quitándole los huesos; se cogen aceitunas grandes, se les quita la semilla, tratando que queden como enteras, se colocan por los lados de la gallina; luego hojitas de escarola o lechuga por el rededor; también se colocan rebanadas de huevos duros por el medio de la fuente, que quede la gallina casi cubierta. Se machaca en el mortero un diente de ajo, un poco de pimienta negra, dos yemas de huevo duro, un poquito de vinagre y un poco de aceite y sal, a proporción de la gallina; y esa picada, bien desleída, se echa por encima.

Ensalada de langosta.—Después de cocida se parte y se saca la carne, se corta a ruedas y se coloca en una fuente y se hace la ensalada, compuesta de huevos duros, alcaparras, pepinillos, encurtidos cortados a pedacitos y lomas de anchoas, se sazona con sal, aceite, vinagre, pimienta y, si gusta, un poco de mostaza inglesa o francesa.

Ensalada rusa.—Se hierve todo por separado: habichuelas tiernas, patatas, guisantes, remolacha, zanahoria, huevo duro, y se corta todo a cuadraditos. En una fuente se colocan las habichuelas seguido la patata, los guisantes, la remolacha y la zanahoria; con todo esto queda la fuente cubierta; se tienen unas anchoas preparadas, que se colocarán al medio de la fuente, alrededor las alcaparras y aceitunas (éstas sin semilla) y el huevo, y en el borde de la fuente se colocan unas hojas de lechuga blanca; se aliñan con aceite, vinagre, sal y pimienta, y se sirve. Este plato es presentable. Si se quiere, se cubre con salsa mayonesa; si se pone mayonesa se suprime el aceite.

Ensalada francesa a lo Saint Philipe.—Se colocan en una fuente las anchoas que se quieran, bien limpias y desaladas; se aliñan con aceite y vinagre; se tiene preparado y picado muy finito bastante cantidad de perejil, bastantes yemas de huevo duro y las claras también picadas, pero cada cosa por separado. Encima de las anchoas se pone una cenefa de perejil que las cubra, del ancho de dos dedos, seguido otro ancho igual de las claras y otro de perejil, del mismo modo otro ancho de yemas, seguido otro de perejil, luego claras hasta terminar el ancho de la fuente, tratando de que concluya por lo que ha empezado. Si se quiere variar la colocación, es a gusto de quien lo adorna, tratando que las anchoas queden cubiertas. Esta ensalada es muy bonita y buena.

Gazpacho catalán.—Se pone cebolla bien picada en una sopera, un poco de pimienta fina, unos pedacitos de jamón, un tomate sin piel, agua, vinagre, aceite y sal, se echa el pan bien fino a pedazos y se sirve en la misma sopera.

Gazpacho a la francesa—Se pica en el mortero anchoas con un ajo, aceite, vinagre y nueces hasta que forme una pasta, la que se coloca encima de galletas grandes sin dulce mojadas; se tiene cuidado de no dejarlas mucho tiempo en el agua, porque si quedan muy blandas pierde el mérito el gazpacho.

Frituras

Pastelillos de París.—Por cada huevo una cucharada pequeña de harina, una onza de mantequilla; se derrite la mantequilla y se deja enfriar, se baten las claras y se unen con las yemas y la mantequilla, luego la harina se bate un rato, pero todo fuera del fuego; se tienen los moldes untados de aceite (que son como los de flan pequeños), se pone una cucharada de pasta, otra de relleno que será carne de cerdo asada y picada que no esté muy seca ni humedecida, y encima del relleno otra de pasta; se colocan al horno para que cuezan; los moldes no se pueden llenar mucho, porque suben bastante.

En una fuente cubierta con una servilleta, se vuelven para servirse calientes.

Frituras constantinas.—Se toma un bollo de los llamados de leche que valen 10 céntimos, se cortan al través en tajadas de medio dedo de grueso, se untan éstas por los dos lados con manteca de vaca; se colocan en una fuente que cubran el fondo bien unidos. Se une un vaso de leche con dos cucharadas de harina, un polvo de sal, limón rallado y azúcar a gusto del paladar; esto bien unido se hace una natilla moviéndola continuamente, y cuando está espesa se echa por encima del pan cubriéndolo bien todo el fondo. Después se cortan a trozos cuadrados que queden como de tres dedos, se rebozan con huevo y pan rallado y se fríen a tiempo de servirlos.

Chuleta de alcachofas.—Muy tiernas, se quitan las hojas dejando el cogollo unido al palo. Se hace una bechamel bastante espesa, para cubrir las alcachofas menos el palito; se reboza de huevo y galleta molida para freirse; pero antes de rebozarlas se da un hervor con sal para quitarles el amargo de la alcachofa.

Buñuelos de vieja.—Para una copa de leche un huevo, dos cucharadas de harina, un polvito de canela y poco azúcar; bien unido se hacen los buñuelos untando muy poco la sartén de aceite, y hechos se polvorean de azúcar.

Empanadas Villarrubia.—Se tiene preparado caldo superior; en esto consiste que queden mejor. Se deslíe la harina en el caldo con una cucharada de manteca; cuando está amasada lo suficiente con el rodillo, se hacen las empanadas con la forma de la figura 1. Se tiene preparado el relleno de carne de ternera asada con un tomate, un diente de ajo, un poco de vino seco, y picado, se rellenan las empanadas. Se fríen en abundancia de aceite.

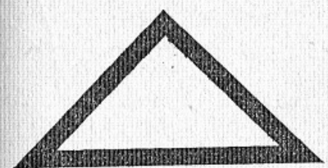


Figura 1

Emparedados de bechamel.—Hecha la bechamel en la sartén como va la explicación varias veces, sea con manteca de vaca o de cerdo (la primera es más sabrosa) que quede bastante espesa; al retirarla del fuego se une con dos yemas de huevo batidas para la cantidad de dos tazas de leche y dos cucharadas de harina; se tiende en una fuente llana hasta que se enfría, se cortan los emparedados en cuadros pequeños, se tiene jamón preparado en rebanaditas delgadas, se coloca una en la tapita, tapándola con otra de bechamel. Se envuelven en harina de galleta y huevo, luego otra vez galleta, y se fríen en la sartén con manteca.

Emparedados rusos.—El pan cortado cuadrado, quitada la corteza, se tiene preparada una bechamel de harina, leche, jamón muy menudito, si se tiene carne o gallina asada se une con la bechamel y en caliente se cubren los dos lados del pan; se deja enfriar, y se rebozan de huevo, friéndolos en una sartén con bastante manteca.

Almuabanas.—La harina de arroz desleída con leche y queso rallado con poco azúcar. Se hacen los buñuelos, y calientes, se polvorean de azúcar, y si se quiere poner un huevo a la pasta; de esta manera el buñuelo queda muy subido y son más bonitos.

Se sirven calientes.

Bollos del santo.—Los bollos de brioche se cortan un poco y se vacían de la miga; ésta se une con leche, yema de huevo, avellanas bien machacadas en el mortero que queden como una pasta, un polvo de canela y azúcar correspondiente; todo esto bien unido se rellenan los bollos, se vuelven a unir, se colocan en una lata untada de manteca al horno un momento.

Si se quiere se rellenan de carne.

Buñuelos a la valenciana.—Se hierven dos vasos de leche con vainilla; cuando hierve se le añade dos onzas de arroz bien lavado; a medio cocer se aumenta cuatro onzas de azúcar, y cocido se retira del fuego; se añaden dos yemas de huevo y se bate todo bien, sacándolo en una fuente para que se enfríe. Con una cucharada grande se coge la cantidad que se pueda, se reboza en una pasta que al final va la explicación. Se fríen en la sartén y se sirven calientes.

Una jícara y media de leche, dos onzas de harina y sal, se mezcla todo, se le agrega dos onzas de azúcar y cuatro claras de huevo batidas a punto de merengue.

Frito de patatas.—Peladas y cortadas a rebanadas sumamente finas, que queden unidas cada dos tajadas en redondo y que sean grandes; se coloca en cada una un pedacito de jamón, y en el momento de servirlas se envuelven de huevo y se fríen, sirviéndolas muy calientes.

Frituras de patatas a la francesa.—Se coge la patata y se hierve con piel, se machaca en el mortero de una a una para que quede la pasta bien fina, se coloca en una fuente honda y se le pone un huevo y un poco de sal, se amasa con una cuchara todo el tiempo posible; hecha esta operación, se bate otro huevo aparte y se echa por encima de la patata, se vuelve a trabajar otro rato. Para una libra de patatas se le ponen dos huevos, pero el prime-

ro se pone sin batirlo; ya hecha la pasta, se pone bastante manteca en una sartén pequeña y honda, se echa una cucharada de la pasta y queda la forma de un buñuelo que se dejará dorar. Se sirven calientes y son muy a propósito para adornar las fuentes de carnes o pollos asados.

Frituras de Santa Teresa.—Se tienen cortadas rebanadas de pan finas y viejas, se colocan en una fuente y se polvorean de canela molida y si se quiere se echa un poco de vino seco; se hace hervir leche sazonada de azúcar; cuando está, se echa por encima del pan, para que quede bien mojado; al momento de servirse se tiene un huevo batido, se mojan las rebanadas de pan en el huevo y se fríen en manteca en la sartén; se polvorean de azúcar blanca molida.

Emparedados Merced.—Se pica un pedacito de jamón, un poco de tocino, un poco de cebolla bien fina y un poco de perejil. En la sartén se fríe con manteca la cebolla y luego todo lo demás, medio tomate sin piel y unas cuantas alcaparras; hecho este frito, se deja enfriar; se tiene ya preparadas unas rebanadas de pan viejo muy finas, quitada la corteza, que quede del tamaño de la palma de la mano; se tiene preparado leche o caldo, se moja el pan, se le pone un poco del frito, se

pone la otra tapa encima, se tiene un huevo batido, se moja en el huevo y se fríen en la sartén con manteca. Son muy sabrosos y sencillos de hacer.

Emparedados mallorquines.—Cortada la sobreasada en rebanadas, se fríe y ya se tiene preparado el pan cortado muy fino; se coge una rebanada de la sobreasada bien caliente, se aprieta entre dos pedazos de pan y se sirve de esta manera. También se puede freir el pan en la manteca de la sobreasada y servirlo junto.

Empanadas turcas.—Se toma media libra de harina que sea buena, se pone sobre un tablero limpio y se hace un hueco en el centro y allí se echa un huevo, un poco de vino blanco, sal, una cucharada de mantequilla y otra de manteca de cerdo; se amasa todo mucho y luego con un rodillo se extiende haciéndolas del tamaño que se quieran con una tapa de caja de lata, se corta la pasta con mucha facilidad, se rellenan y se cierran, y con bastante cantidad de manteca bien caliente se fríen en la sartén. El relleno se hace de carne de cerdo bien picada, se pasa por manteca en una cazuela, se le añade pasas, alcaparras, aceitunas sin semilla, un huevo duro a pedazos, piñones si se quiere, y un poco de vino rancio, pimienta negra y su sal correspondiente; este relleno

se puede hacer, en vez de carne, con jamón y también de pescado.

Frituras de calabaza.—Se coge un trozo de calabaza de la amarilla y se hierve hasta que esté bien blanda; luego se pone en una escurridera para que escurra bien. Se coloca en una vasija para amasarlo con mantequilla, canela molida, limón rallado, azúcar, éste muy poco, un par de yemas de huevo y una cucharada de harina para que ligue bien; todo esto se amasa y se hacen las frituras con manteca en la sartén.

Estos buñuelos no se pueden hacer con manteca muy abundante, porque se deshacen al hacerlos; se tiene que añadir la manteca según se va consumiendo, y tampoco suben como los otros buñuelos, pero son muy finos.

Buñuelos del Tío-Nelo.—Se deslíe un patricón (o taza) de leche con tres onzas de harina esto se tiene preparado un par de horas antes de hacerlos, y en el momento de servirse se baten para esta cantidad tres claras de huevo a punto de merengue y se une con lo preparado anterior y se hacen los buñuelos con un molde exprofeso como se ve en la figura 2; se pone en la sartén bastante cantidad de aceite, y cuando está bien caliente se hacen los buñuelos uno a uno, tratando que el aceite

los cubra; cuando empieza a cuajar la pasta se desprende del molde con la punta de un cuchillo y se deja dorar del otro lado. Se escurren bien del aceite y se sirven bien calientes, polvoreándolos de azúcar.

Buñuelos de monja.—En una cacerola se pone manteca y mantequilla; cuando está derretida se pone la leche; cuando ésta hierve se echa harina, moviéndola para que espese; se saca del fuego; cuando está fría se le ponen huevos, batiéndolos mucho rato; en el batir consiste que quede bien. Para cada cuartillo de leche tres onzas de harina y tres huevos; cuando está bastante batido en una sartén o cacerola, se pone mucha cantidad de manteca o aceite bueno; cuando hierve se van echando cucharadas de la pasta y se forma el buñuelo, que debe quedar redondo; se colocan en una fuente y se polvorean de azúcar o almíbar.

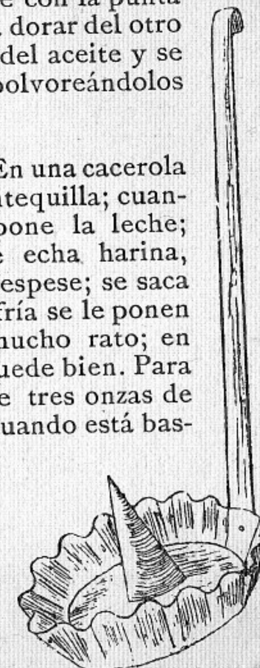


Fig. 2.—Molde para buñuelos del Tío-Nelo. (Dimensiones 26 por 7 centímetros)

Buñuelos carriguenses.—Se cuecen las patatas enteras; después se pelan y se machacan calientes para que no se empeloten; se les pone yemas de huevo; para una libra de patatas tres yemas, una cucharada de mantequilla, un poco de canela, limón rallado, poco azúcar y una cucharada de harina para unirla; luego de bien unido se hacen los buñuelos con poca manteca en la sartén, añadiendo conforme se vaya concluyendo, que así quedan mejor. Al sacarlos se escurren bien y se polvorean de azúcar molida.

Sesos huecos.—Se deslíe agua con harina que quede un poco espesa; se baten las claras bien como para hacer suspiros, y luego se mezclan las dos cosas batiéndolas bien. Se tiene el seso hervido y cortado a pedacitos pequeños, se incorpora en lo demás; en la sartén se pone bastante aceite, y cuando está bien caliente se hacen los buñuelos, tratando que cada uno tenga una rueda de seso en medio. Estos buñuelos han de subir mucho.

Buñuelos de viento.—Se pone en una cazuela agua con sal y una cucharada de manteca; cuando hierve se echa la harina, moviéndola para que no se empelote; cuando está cocida que se desprende de la cazuela, se aparta del fuego y se deja enfriar para ponerle los huevos; para una libra de harina doce huevos; se baten todo lo más posible; en el batir consiste que queden buenos; en una cazuela se pone aceite en abundancia; cuando está bien caliente se hacen los buñuelos echándolos con una cuchara, y con un palito se le da vueltas para que queden redondos. Se colocan en almíbar.

Buñuelos de bacalao a la andaluza.—Se hierve el bacalao quitándole pieles y espinas; se machaca con el mortero también un poco de patata hervida. En una vasija se tiene desleída agua con harina y se une el bacalao, se ponen yemas de huevo, se baten las claras aparte a punto de suspiros; se unen sazonándolo de sal, y se hacen los buñuelos en la sartén con aceite caliente y abundante. Estos buñuelos suben mucho y quedan redonditos.

Coronillas de fraile.—En una cazuela se asa carne o gallina, pero lo último es preferible, con cebolla a pedazos, un trozo de canela y vino bueno; cuando está frito se pica la carne con la cebolla bien fina, se añade un poco de jamón, se pone otra vez en la cazuela, se retira la canela y se le añade harina y leche; cuando está espeso se le echa una yema de huevo batida para unir la pasta y se deja enfriar. Se tiene preparado unas hostias enteras, se mojan

en huevo y se ponen encima de galleta molida, nada más que de un lado, y del otro lado se rellenan de la pasta preparada, se enrollan bien, se unen los dos extremos y se forman las coronillas. En una sartén con bastante manteca, se fríen, colocándolas en la fuente una al lado de otra y entre los huecos se puede adornar con una rama de perejil, rabanitos u hojas de lechuga blanca.

Embutidos

Embutido francés (Trufé).—Se necesita media libra de carne de cerdo, nueve onzas de ternera magra, tres onzas de tocino gordo, onza y media de jamón, dos onzas de hígado de cerdo y una pechuga de gallina. Las carnes se hacen picadillo con la mitad del hígado que quede bien fino, se agrega un huevo batido, el agua de las trufas y una copita de Jerez.

Se parte una vejiga (bufeta), se pone en la misma, primeramente parte del picadillo, dos tiras de tocino y en el centro dos tiras de jamón, pedacitos de trufas, tiras de pechuga y un poco de hígado del reservado.

Se cubre con picadillo, repitiendo la misma operación hasta terminar.

Después tiene que cocer la vejiga teniendo preparado agua hirviendo con sal, con 5 ó 6 granos de pimienta, zanahoria, cebolla, ajos, 2 ó 3 clavillos y se pone la vejiga que esté cubierta del agua, debiendo hervir al menos

tres cuartos de hora por cada lado y se pone peso encima hasta que esté frío.

Foie gras de familia.—Cuando sobra carne asada, se puede aprovechar bien. Se coge una pata o mano de ternera, se hierve y añade una libra de hígado de cerdo, un poco de tocino, unas cebollas picadas, dientes de ajos, un hueso de buey con tuétano y se deja cocer esto con agua y vino blanco con fuego lento. Se sazona con especias, sal, perejil, laurel, hierbabuena, tomillo y romero; al cabo de largo rato de hervir se añade la ternera asada, se desmenuza todo y, ayudado por su propia salsa, se pasa por un tamiz hasta formar un puré. En una cacerola se derrite un poco de manteca, y se tuesta harina, se alarga y liga con el caldo de la cocción y se incorpora la pasta mezclada con tiras largas y gruesas como un dedo de tocino crudo y fresco, quedando las tiras distribuídas en la masa. Se coloca todo en una tartera de barro o porcelana con tapadera y se deja cocer media hora al baño maría; se saca y se deja enfriar, se vuelve sobre una fuente y se polvorea de galleta molida. Para servirse se corta en lonjas largas y estrechas.

Tacons mallorquines.—Para cada libra de carne de cerdo seis huevos, un bizcocho de la reina, trufas, piñones, sobreasada; picada la

carne con la sobreasada, se unen los huevos batidos, los piñones y el bizcocho bien fino; las trufas a pedacitos, un polvo de canela, un poco de pimienta y sal, todo muy unido; se rellena una tripa de carnero que se tiene lavada y preparada; se rellena y se cose que quede en forma de embutido. Se amarra por los extremos, y se tiene un buen caldo y se deja hervir un par de horas con cuidado que no se reviente; esto consiste en que se ha de rellenar muy flojo porque al hervir se hincha muchísimo. Esto puede comerse caliente o en fiambre, como se quiera.

Chorizos extremeños.—La carne de cerdo que sea magra y escogida, se pica y la misma cantidad de ternera o buey. Se coloca en un lebrillo, se machaca una cantidad de ajos; para cada carnicera de carne un ajo bien picadito, se sazona de sal, se pone bastante cantidad de pimentón colorado dulce y picante, se mueve bastante y se tiene en adobo dos días moviéndolo cada día un poco, y al terminar esos días se hacen los chorizos pequeños y gordos, atándolos por los extremos y colocándolos en sitio fresco hasta que se sequen.

Butifarra catalana.—Estas butifarras, para ser más sabrosas, tienen que ser la carne un poco mantecosa y escogida, sin nervios; se trincha, se sazona de sal y pimienta, ésta abun-

dante, se hace el embutido del tamaño que se desee, se ata por los extremos y se ponen a hervir un cuarto de hora, y si son gruesas media hora.

Salchichón de Vich. — La carne para estos embutidos tiene que ser de la parte del lomo; después de trinchada se pone a escurrir 24 horas; transcurridas estas horas, que la carne ha soltado todo el jugo, se sazona de sal, pimienta, parte molida y la otra entera; moviéndola bien, se prepara tocino cortado a cuadraditos y se une con la carne; se hacen los salchichones con la tripa bien ancha y apretando mucho las carnes, se ata por los extremos, poniéndole en cada atadura pimienta molida para que se conserven más; se colocan en parte fresca para que se sequen bien.

Butifarra de sangre.—Para este embutido se pueden aprovechar los desperdicios de las carnes; la asadura y las cortezas del tocino hervidas se pueden unir a la carne para picarlo junto; se añade la sangre en crudo, se sazona de sal y pimienta a gusto de cada uno, y se llenan las tripas dejándolas flojas para que al hervir no se revienten; se atan y hierven igual que las butifarras catalanas.

Sobreasadas mallorquinas.—Escogida la carne y trinchada, se deja unas horas para que

escurra, se pone la sal correspondiente, pimentón dulce y picante en abundancia, se amasa bastante rato y se hacen las sobreasadas; después se le pone dos o tres días peso encima para que queden prensadas, se colocan en parte fresca para que se sequen bien.

Una libra de pimentón para una arroba de carne.

Conservas

Melocotones al natural.—Se mondan los melocotones enteros y se colocan dentro de las latas que ya se tienen preparadas, luego se llenan con el almíbar cerrándolas herméticamente inmediatamente; luego se tiene preparado un caldero con agua, poniendo las latas dentro para que hiervan diez minutos.

El almíbar se hace por medida un vaso cualquiera; por cada vaso de azúcar dos de agua; cuando está el almíbar hecho, que no sea muy espeso, se cubren los melocotones.

Setas.—Limpias con un paño sin mojarlas, se echan en un lebrillo con abundancia de sal; a las pocas horas se colocan en la jarra con una capa de sal, otra de setas bien cubiertas de sal, otra de setas hasta terminar con sal,

quedando el jugo que han soltado en el lebrillo. Así pueden conservarse un año.

Anchoas.—Las anchoas se limpian de las tripas y cabeza sin mojarlas, se tiene un pote de cristal y se va colocando por capas, una de sal, otra de anchoas hasta llenar el pote que tiene que acabar con sal, y bien cubiertas, que el agua que suelta la sal es lo que las conserva. A los 4 meses pueden empezarse a comer.

Aceitunas.—Se ponen en agua 15 días si son enteras; si se cortan, con 9 hay bastante, cambiando el agua cada día; terminado, se sazona el agua que han de colocarse de sal fuerte y se ponen hierbas a propósito para ello, se colocan las aceitunas; a los dos meses pueden empezar a comerse. Las hierbas son: orégano, hinojo (funoll) y ajedrea (sejulida).

Pimientos, tomates y berenjenas.—Cada cosa por separado y si se quiere hacer alguna botella todo junto, puede hacerse, para la sanfaina catalana u otro guiso que guste. El tomate, quitando la piel, ha de ser maduro, se coloca en una sopera y se van llenando; las botellas han de ser de las de cerveza o gaseosa; quedando las semillas que se pueda en la vasija. El pimiento con la piel en crudo se coloca también en botellas cortado a pedazos. Las berenjenas igualmente, pero nada de mojarse; listas las botellas, bien tapadas se colocan en un caldero que quepan bien cubiertas de agua; en frío se coloca el caldero al fuego hasta que hierva, y en el momento de hervir, se separa el caldero del fuego y se deja enfriar el agua. Se sacan las botellas y se pueden conservar todo el tiempo que se quiera.

Reposteria

Gofres franceses.—Para tres onzas de harina de patata, se ponen dos huevos enteros, sal, un poco de perfume y medio vaso de leche.

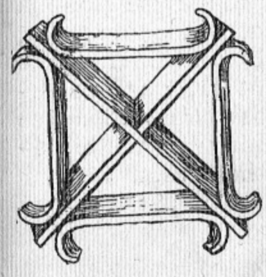


Fig. 3.—Gofre francés. Dimensiones: 6 1/2 por 2 cms.



Fig 4.—Mango del gofre francés 33 centímetros largo.

Se baten los huevos y se va echando poco a poco la harina, luego el perfume, después la leche. Se pone al fuego una sartén con aceite y manteca, que no hierva muy fuerte; se unta el molde en el aceite, luego en la pasta, que no le cubra; se vuelve a poner en el aceite, cuando se ve dorado se desprende del molde con la punta de un cuchillo, se vuelve del otro lado para que también se dore y se saca con cuidado que no se

partan, porque quedan muy finitos; se polvorean de azúcar muy fina, y si se quieren para adornar asados no se les pone el azúcar. Para estos gofres se necesita un molde ex profeso (como el de las figuras 3 y 4).

Magdalenas.—Se pesan los huevos que uno quiera; por cada libra de huevos una de harina, una de azúcar y nueve onzas de manteca, suprimiendo cuatro onzas de éstas para ponerlas de mantequilla; en un lebrillo se parten los huevos y se baten un poco, se pone la manteca y se sigue batiendo, se pone el azúcar y se vuelve a batir; después se pone la harina, pasada por un tamiz, y la mantequilla, batiéndolo hasta que esté claro. Se tienen los moldecitos untados de manteca, y se van llenando, pero no muy llenos para que no se derramen, y se ponen al horno. Estos bizcochos son exquisitos y muy bonitos.

Nota.—Esta pasta se ha de batir tres horas para que quede en su punto.

Zapatillas rellenas con crema.—Se toman las zapatillas, se rebajan con mucho cuidado de la parte inferior, que quede bastante hoyo, y luego se llenan con crema que esté bien espesa, y con otra zapatilla se tapa, y al momento de ponerlas a freir se pasan por huevo batido. Estas zapatillas son muy delicadas y se pueden rellenar de nata, cabello de ángel u

otro dulce bueno. (Se recomienda este dulce por lo exquisito).

Pasta lyonesa.—Tómese cuatro onzas de manteca de vaca, se pone en una cacerola al fuego, añadiéndole un patricón (o cuartillo) de leche; cuando hierve se le pone media libra de harina; así que se desprenda de la cacerola, se vacía en un plato, y cuando está fría se le añaden seis huevos y se baten bien; todo se echa en la funda, y según se quiera se hacen las figuras en manteca o aceite bien caliente en la sartén; al sacarlas se polvorean de azúcar blanca molida.

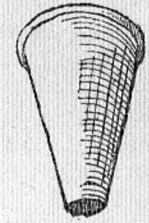


Fig. 5.—Molde para pasta lionesa. (Dimensiones: 32 por 42 cms.)

Nota.—La funda es tamaño y forma de un colador de café con un agujero en la punta; adentro va un tubito de hoja de lata, también con agujero, y que quede justo al final de la funda; para más exactitud véase la figura número 5.

Hojaldres.—Para media libra de harina un huevo, una cucharada de manteca de cerdo, una onza de mantequilla, un par de cucharaditas de azúcar blanca molida y media jícara de vino blanco; todo esto se amasa bien en una fuente y se estira la pasta con el rodillo,

y con una espuela de cortar pasta se va dando la forma que cada uno quiera, y con bastante manteca en la sartén se fríen; luego, al sacarlos, se polvorean de azúcar blanca, y se sirven bien calientes.

Plum-puding. — Se pone media libra de miga de pan bien fina; tres onzas de grasa de riñón de buey, cortado en pedazos pequeños; dos onzas de azúcar blanca en polvo; cuatro onzas de dulce seco de naranja y de cidra, cortada en pedazos; un poco de raspadura de corteza de limón; un poco de nuez moscada; seis huevos; tres onzas de pasas sultanas; tres onzas de pasas de Corinto; dos onzas de harina. Póngase todo esto en una sopera, y añádase la suficiente leche y coñac para hacer una pasta espesa. Atese dentro de una servilleta enharinada, colóquese dentro de un puchero con agua, y déjese hervir cuatro o cinco horas. Sírvase con una salsa hecha con coñac, cuatro onzas de mantequilla, un poco de harina, azúcar en polvo, un poco de raspadura de limón, o bien se baña el puding con buen ron, y se le pone fuego en el momento de servirlo.

Mucho cuidado en añadir agua al puchero durante la cocción y que no pare de hervir.

Pestiños.—Póngase en una fuente diez y seis onzas de harina, se le agrega una jícara

de aceite caliente con un poco de anís, dos jícaras de vino blanco seco, también caliente; así que está todo eso unido se amasa bien y con el rodillo se adelgaza la pasta, se hacen figuras ovaladas y se fríen en aceite bien caliente. Se pone a hervir una libra de miel de abejas mezclada con un poco de agua, y cuando hiervan se echan los pestiños de dos en dos: al sacarlos se polvorean de grageas.

Polvorones.—Para tres cucharadas de azúcar blanco, tres de manteca de cerdo, media taza de anís y una libra de harina; se trabaja todo muy bien, se hacen los polvorones y se mandan al horno.

Torta de almendras rellena de dulce de trufa.—Dos libras y media de azúcar blanca molida, dos libras y media de almendras en pasta, cuatro onzas de manteca de cerdo, diez y seis huevos, cuatro libras dulce de frutas, la cáscara de un limón rallada, media onza canela molida, media libra de harina.

Modo de hacerla.—En los huevos se echa el azúcar y con una cuchara se baten bien; después se echa la manteca volviéndola a batir. Luego se echa la harina y la canela y se vuelve a batir; luego se echa el dulce; cuando está todo unido se echa en la tartera, que ya estará cubierta de papel blanco untado de manteca: se manda al horno.

Advertencia. En las cuatro libras de dulce que se necesitan para la confección de la torta, es indispensable que dos libras sean de naranja solamente y las otras dos libras de dulces variados.

Pudin portorriqueño.—Se tiene pan viejo que sea de mucha miga, se echa dentro de una sopera con leche hirviendo para que se deshaga bien; cuando está deshecho, se echan los huevos que uno quiera, una cucharada de manteca, otra de mantequilla, azúcar, canela molida, clavos de especia también molidos, almendras tostadas, bastantes pasas que se abren por la mitad, se les quita la semilla y se echan un rato en vino seco que ese vino también se echa a la sopera, tratando que quede la pasta clara, que se puede hacer echándole más leche o vino.

Luego se untan los moldes con manteca, se echa la pasta y se ponen al horno para que se dore.

La colineta.—Bátense bien doce huevos (clara y yemas juntas), se les añade diez y seis onzas de azúcar fina, diez y seis onzas de almendras molidas, media libra de harina, una copita de anisado; así que esté todo unido se echa en un molde, que ya estará untado con mantequilla, y se pone al horno para que cueza.

Pan-queq.—Cuatro huevos, dos tazas de azúcar, una de mantequilla, una de leche, cuatro de harina, una cucharada de Baking Pouder y media nuez moscada. Si se quiere puede ponérsele nueces, pasas o frutas abrillantadas. Se hace el bizcocho y se coloca en un molde untado de manteca y se pone al horno que se dore.

Petits choux.—Para una taza de manteca de cerdo derretida, tres tazas de agua, media libra de harina y seis huevos.

En una cazuela se pone la manteca; cuando está derretida se echa el agua; cuando hierve se echa la harina moviéndola continuamente para que no se empelote; cuando está consumida el agua se aparta del fuego y se deja enfriar para echarle los huevos; todo junto se bate un rato; se pone por cucharadas en una lata en forma de buñuelos y se pone al horno; éstos suben mucho y quedan redondos como una naranja; cuando están dorados se apartan y se dejan enfriar; se abren un poco por la mitad para colocar adentro crema, nata, pasta de croquetas o picado de carne: siempre que sean una de las dos últimas substancias, se echa un poco de sal a la pasta. Se sirven frías.

Rosquillas Rogelio.—Se pone una libra de harina en una vasija, y se echa una copa grande de vino rancio y se amasa bien; luego

se le añade una copa de aceite, habiéndole quitado antes el gusto con miga de pan o cáscara de limón; esto se amasa bastante rato hasta que se comprenda que está en su punto; se hacen las rosquillas redondas con un agujero en medio, se pone bastante aceite en la sartén, y cuando está bien caliente se echan para que se doren y queden todas iguales. Luego se colocan en una fuente y se hace un almíbar clarito y se les echa por encima. Se sirven frías.

Cazuela.—Se hierven unos boniatos con piel, se pelan y se tiene calabaza amarilla hervida, dos partes de calabaza para una de boniato; las dos cosas bien machacadas se unen y se les añade huevos, canela molida, mantequilla, azúcar, todo esto bien batido, se pone en una tartera untándola de manteca y luego se pone al horno; se sirve en la misma tartera.

Budin de boniato.—El boniato se hace hervir con piel, teniendo el cuidado de lavarlos antes para que no tengan tierra; después de hervidos se pelan y se machacan en el mortero. Se tiene la leche hervida y la pasta del boniato se deslíe en la leche, se le ponen huevos, mantequilla, manteca de cerdo, canela, pasas de Corinto y azúcar; bien unido esto y bien dulce al paladar, se unta un molde con manteca y se pone al horno.

Pastelillos suizos.—Después de amasada la pasta como repetidas veces se ha dicho bien delgada, córtese en hojas; para cada pastelillo un redondel solo; póngase encima el dulce que se quiera; se levantan las orillas, se cruzan por encima del dulce unas cintas de masa, se cuece al horno; al sacarlos se bañan por encima con azúcar y se pasa la paleta hecha ascuas.

Mantecados cubanos.—Una libra de manteca de cerdo se amasa con otra de harina de trigo; cuando está bien trabajada esta masa se le añade una libra de azúcar molida y pasada por tamiz, un huevo, canela molida y una raspadita de limón. Se vuelve a trabajar la masa y esta operación da por resultado una pasta compacta. Se da la forma a los mantecados y puestos en papeles se meten en el horno, el que ha de estar a medio temple.

Rosquillas de colación.—Se bate un huevo, se une la cáscara de un limón rallada, una jícara de anisado, un poquito de aceite, media libra de harina, tres onzas de azúcar y un polvo de sal; todo esto bien amasado, se hacen las rosquillas y se llevan al horno.

Tortas de chicharrones.—Para libra y media de harina tres huevos, media libra de azúcar, una libra de chicharrones, una cucharada de

manteca y una raspadita de limón. Los chicharrones se tienen picados con la media luna y todo se une para amasarlo bien, separando parte de la harina para hacer las tortas, que éstas han de quedar muy finas, y para hacerlas con facilidad se polvorea de harina la lata, que se han de poner al horno y con la mano se aplanan encima de la lata, se polvorean de azúcar y se dejan dorar bien secándolas con mucho cuidado que no se partan.

Gateau.—Para una libra de almendras, doce huevos, una libra de azúcar, un limón rallado la cáscara, una cucharada de canela molida. La almendra pelada y molida se pone en un lebrillo, allí se añade las yemas de huevo, se une bien, se agrega el azúcar bien fino, se vuelve a unir, se echa la canela, el limón rallado y las claras de huevo bien subidas, todo bien unido se unta un molde de manteca y galleta molida y se manda al horno.

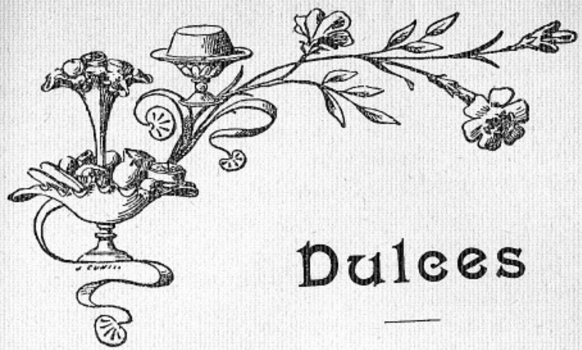
Tortas de chicharrones al buen gusto.—Para una libra de chicharrones trinchados bien finos, tres huevos, azúcar al paladar, piñones, una cucharada de manteca de cerdo, un polvo de canela, limón rallado, una copita de vino Jerez, unas gotas de aguardiente, todo bien amasado; se tiene leche hervida con vainilla, canela y limón, se une la leche a la pasta, bien amasado todo, se une con medio kilo de levadura de pan; se vuelve a amasar, se polvorean de azúcar y en tarteras se ponen al horno que se doren.

Tortas mallorquinas.—Una libra de patatas; una libra de azúcar; seis onzas de manteca y ocho huevos. Se hierven las patatas y se machacan; se baten los huevos, se añade el azúcar y la levadura. Aceite una jícara y otra de agua. La levadura ha de ser de dos ensaimadas crudas, y después de amasado todo se pone la harina que tome. Se coloca en las tarteras y se manda al horno, éstas untadas de manteca de cerdo. Se polvorean de azúcar, poniendo sobre la torta de albaricoques en su jugo, y si se quiere puede hacerse con pimientos colorados cruzados a tiras largas, o también sobreasada a ruedas, que es lo más clásico del país.

Tostones de monja.—Una libra de harina, una taza grande de aceite y otra de moscatel. Se amasa todo junto muy amasado hasta que haga correa, y cuando está se alisa con el rodillo, se corta a pedazos, y se fríen con mucho aceite, con la particularidad que se conoce cuando la pasta está bien fina y amasada, porque cuando está frita de un lado se da vuelta del otro ellos mismos. Luego de fritos se les pone azúcar y canela en polvo por encima; son mejores calientes que fríos.

Caraquiñoles.—Doce onzas de harina tamizada, ocho onzas de almendras peladas, diez y seis onzas de azúcar blanca molida y seis huevos. Modo de hacerla: se une todo bien batiendo los huevos antes; se pone la pasta en una tartera; cuando está a medio dorar se quitan del horno, se cortan del grueso que se quiera, se vuelven a colocar un momento más al horno.

Budin bilbaíno.—Para cuatro huevos, cuatro onzas de azúcar, cuatro onzas de mantequilla y cuatro onzas de harina; bien batido todo se añaden pasas de Corinto y una cucharada de ron superior; unido todo se pone al molde untado de manteca, éste que sea liso, y se coloca al horno que sea flojo, pues tiene que estar mucho tiempo para que quede bien tostado del rededor.



Dulces

Budin francés.—Un litro de leche puesto al fuego con una cucharada de manteca de vaca; al momento de hervir se tiene tres onzas de bizcochos desmenuzados y fuera del fuego se une con la leche batiéndolo muy bien; cuando está algo frío se echan cuatro huevos batiéndolo todo para unirlo.

Se prepara un molde como para hacer flan, y se quema de la misma manera.

Se echa la mitad del líquido preparado, se tiene pedacitos de dulces abrillantado y pasas de Corinto y se van colocando en el líquido.

Se pone al baño maría; cuando empieza a cuajar se pone la otra mitad del líquido con los pedacitos de dulce y pasas, hasta que está en su punto; se pone otra vez al baño maría con fuego encima para que quede dorado; cuando está frío se quita del molde.

En el momento de servirse se cubre de crema rusa, medio litro de leche, dos yemas de

huevo, azúcar al paladar, batido y pasado por tamiz, se hace la natilla como las demás, pero ha de quedar clara, se saca del fuego, se echa una cucharada de ron y las dos claras bien subidas, y unido todo se cubre el flan.

Flan de Calatrava.—Para tres onzas de bizcochos (melindros), cuatro huevos y un porrón de leche, se echa el fondo de un molde de los bizcochos cruzados, se baten las yemas de los huevos con azúcar al paladar, limón rallado y polvo de canela, se une la leche, y bien unido todo se pone encima de los bizcochos, y se pone al baño maría como si fuese un flan con fuego encima; pero el molde no se ha de quemar; se ha de untar de manteca antes de colocar los bizcochos.

Lenguas de gato (Dulce).—Se echa en una vasija de porcelana cuatro onzas de azúcar, medio cuartillo de flor de nata con un polvo de vainilla se bate todo muy bien, se unen cuatro onzas de harina; batir dos claras de huevo muy montadas y se unen a lo ya preparado.

Se coloca este contenido en una bolsa de tela que lleve un tubito adentro con un agujero que está en la figura núm. 5 y en una hojalata se unta de manteca y harina, se va

echando la pasta en forma de lenguas y se pone en horno muy fuerte.

Se sacan de la hojalata calientes, polvoreándolas de azúcar.

Natilla borracha.—En una fuente que resista el horno se cubre de bizcochos o sea (melindros), se mojan de ron o Jerez. Se hace una natilla como las demás pero no muy espesa y se echa por encima de los bizcochos; cuando está fría se baten las claras bien montadas, se cubre la natilla con ella, se polvorea de canela molida y se pone al horno: se sirve frío.

Chantilly de castañas.—Hervidas con sal y anís se pelan y se pasan por un colador de agujero grande acompañándolas con azúcar. Cuando están se pone un polvo de canela, se une todo bien y se colocan en una fuente si puede ser redonda mejor. Se hace un agujero al medio y se rellena del chantilly.

Flan en frío.—Para tres huevos, tres onzas de azúcar, tres cucharadas pequeñas de café (muy fuerte), tres hojas de cola de pez. Batidas las yemas echando el café conforme se vaya batiendo; por espacio de media hora (ni más ni menos) se baten las claras muy subi-

das, se pone el azúcar; luego se une todo batiendo algo más; se tiene la cola de pez desleída con muy poca agua, si se quiere puede desleirla con el café, en molde liso, se pone el líquido. Si hace frío, se deja que cuaje, y si hace calor se coloca hielo alrededor. Al sacarse del molde, si no se desprende, en agua bastante caliente se mete el molde dos o tres veces para que se desprenda.

Natilla africana.—Se baten yemas de huevo en una vasija de porcelana, las claras batidas aparte con el azúcar muy subidas, se unen con las yemas; y se pone en un molde que no tenga dibujos, en el horno un momento porque en seguida está cocido, y se tiene que servir en el mismo molde. Con seis huevos queda un molde bastante grande.

Tortilla soufleé.—Se baten mucho rato seis yemas de huevo, agregándole lentamente seis onzas de azúcar y unas gotas de vainilla o la esencia que se quiera.

Aparte se baten las seis claras bien subidas, mezclándolo todo y echándolo en una cacerola untada de mantequilla de vaca y se mete al horno que tiene que estar muy fuerte, condición precisa para que suba mucho, que es cuando queda bien.

Flan de chocolate.—Con cinco onzas de chocolate y la leche necesaria, hágase un chocolate muy espeso y se deja enfriar. Acaramélese un molde poco quemado. Bátase cinco yemas de huevo y únase al chocolate; todo bien unido colóquese en el molde preparado y cuájese al baño maría hasta que esté en su punto, para sacarlo del molde cuando esté frío.

Bizcocho de maíz.—Tómese cinco onzas de mantequilla, la misma cantidad de azúcar y doble cantidad de harina de maíz bien fina. Bátase la mantequilla con el azúcar añadiéndole la harina, tres yemas de huevo y algunas almendras molidas; añádese las tres claras bien subidas y dos cucharadas pequeñas de Baking Pouder.

Póngase en un plato al horno untado de mantequilla.

Flan económico.—Con un vaso y medio de leche y dos cucharadas de harina se deslíe con la azúcar necesaria un trozo de canela y una corteza de limón.

Se pone al fuego moviéndolo continuamente; se tienen preparadas tres hojas de cola de pez a pedazos; se echa moviéndolo hasta que se espese. Se retira del fuego para que se enfríe. Se quema el molde que se ha de poner

como los demás flanes. Cuando está frío se echan cuatro yemas de huevo y se vuelven a poner al fuego para que espese más. Se retira del fuego y las cuatro claras bien subidas se unen bien para colocarlas al molde.

Esta última operación se hace fuera del fuego, y al día siguiente se saca del molde para servirlo.

Budín de chocolate.—Para medio porrón de leche, dos onzas de chocolate, media libra de sémola y media libra de azúcar; cuando la leche hierve se hace el chocolate a la francesa, y cuando está desleído se echa la sémola moviéndola continuamente hasta que está espesa. Se retira del fuego y se une el azúcar, se unta el molde con mantequilla, y cuando está frío se saca del molde.

Si el chocolate no es de vainilla, se ponen diez céntimos cuando hierve la leche.

Huevos moles.—Por cuatro huevos, diez céntimos de polvos de vainilla, onza y media de bolados, éstos se tienen hecho polvo. Se baten las yemas con el polvo de vainilla, y también el de bolado. Las claras se baten por separado muy subidas con el azúcar necesario; cuando están muy fuertes se les echa algunas gotas de limón para que las claras se sostengan duras; pero antes de echar el limón se pone a las yemas dos cucharadas de la clara. Terminado todo, en copa no muy ancha, se coloca la mitad de yema, y la otra mitad de clara, formando una montaña que salga del borde de la copa, y se polvorea de canela.

Biscuit glacé.—Se hace el almíbar de 16 a 18 grados; para 5 yemas de huevo un cuartillo de almíbar; se baten las yemas; si se quiere poner flor de nata se une con las yemas; entonces se ha de batir mucho más; se une el almíbar tibio, se perfuma de vainilla, y cuando está todo unido se pone en el molde, que estará bien cubierto de hielo, y se deja por espacio de 3 a 4 horas; antes de taparlo se cubre con un papel blanco untado de manteca para evitar que entre la sal que se pone al hielo, y antes de sacarlo del molde se moja por fuera para que se desprenda mejor.

Dulce de naranja.—Raspadas las naranjas de la parte amarilla, que sean de piel gorda puestas en agua 48 horas, cambiando el agua con frecuencia, se hacen hervir; cuando están algo blandas, se dejan enfriar y se parten por la mitad, si se quiere en cuatro pedazos, pero lo primero, son más presentables; se quitan las semillas que se puedan, se hace el almíbar,

para cada naranja regular cinco onzas de azúcar, y las naranjas más grandes seis onzas; hecho el almíbar y purificado, se colocan las naranjas que hiervan con poco fuego para que tomen punto.

Otro dulce de naranja cubano.—Las naranjas tienen que ser de las agrias, raspadas de la misma manera y puestas en agua nueve días, cambiando el agua cada día; terminado, se parten por la mitad y se hierven que queden blandas, se machaca todo en el mortero, separando las semillas y pieles, se pesa la pasta y por cada libra se pone una de azúcar; hecho el almíbar, se coloca la pasta que hierva hasta que quede consumido el almíbar. Se prepara una tabla cubierta de papel blanco untado de buen aceite; sólo se pasa la mano untada en aceite para que no se pegue el dulce; se tiende en la tabla y se coloca al sol hasta que se seque; cuando está se corta a tajadas y se vuelve del otro lado; se conserva todo el tiempo que se quiera. Es exquisito este dulce.

Pan de higo.—Para cuatro libras de higos secos, tres onzas de azúcar, cuatro onzas de avellanas, cuatro onzas de almendras crudas, cinco pastillas pequeñas de chocolate, canela,

ajonjolí, limón rallado, y anís a gusto del consumidor.

Modo de hacerlo.—Se pica el higo como una pasta, se le añade el azúcar a pedacitos pequeños, después las almendras y avellanas también a pedazos, el chocolate deshecho, y después todo lo demás; unido todo, se pone en una lata a punto de prensar, y así queda concluído.

Gelatina de rey.—Para tres patricones de leche, dos yemas de huevo y un huevo entero. Los huevos se baten con azúcar bastante rato, se unen con dos partes de la leche, reservando una parte; ésta ha de estar tibia, y moviéndola aprisa para que no se cuaje el huevo, se perfuma de canela o vainilla, y se cuela. La parte de leche reservada en un pote de hojalata se pone al baño maría con cinco hojas de cola de pez blanca, cortada muy fina para que se deshaga más pronto, y cuando está desleída se une esta leche a la otra que está con el huevo, se prueba de dulce y se coloca en un molde que no tenga dibujos; se deja de noche en un sitio que dé bien el aire para que cuaje, y cuando está puede sacarse del molde.

Charlotte a la vivaraise.—Hacer cocer con agua una libra de buenas castañas con cásca-

ra; cuando están hervidas se pelan y se machacan, pasando la pulpa en un tamiz, mojándola de rato en rato con un poco de leche caliente, con azúcar y vainilla, para sacarle bien las substancias. Hecha esta operación, se añaden cinco yemas de huevo, batiéndolas siempre, y un poco de harina para unirlo mejor. Batir las claras hasta que parezca nieve, y añadirle a la pasta; untar bien un molde de mantequilla acanalado, en forma de corona, y viértase en dicho molde, poniéndolo al fuego u horno moderado. Sácase del molde una hora antes de servirse, y se llena el interior de la corona con crema o chantilly.

Timbal de frutas.—Se forra un molde liso con pasta de Brioche de medio centímetro de espesor; se cortan en pedazos, ya peladas, peras, ciruelas y camuesas, la cantidad que se crea necesaria para llenar el molde, poniendo la misma cantidad de cada fruta que ya estarán hervidas en almíbar. Después de escurridas se dejan enfriar y se llena con esta compota el molde, cubriéndola con otra capa de Brioche para ponerlo al horno. Cuando esté frío se saca del molde.

Crema frita.—Romper dos huevos frescos en una ensaladera, batirlos y hacerles absorber toda la harina que puedan tomar, para formar una pasta consistente. Batir cuatro huevos más y añadirlos a dicha pasta, agitándola bien, a fin de que sea lo más unida posible. Se tiene preparado un cuartillo de leche y una cáscara de limón, y para que coja el gusto del limón se deja calentar la leche; cuando está fría se separa el limón y la leche sirve para desleir la pasta de harina y huevos previamente preparada; coged esta crema y ponedla luego a fuego lento, meneándola sin cesar. Cuando la crema haya permanecido al fuego durante un rato, se le añadirá una cucharadita de agua de azahar, tres onzas de azúcar en polvo, un poquito de sal y una cucharada de manteca fresca, y se deja un momento más al fuego; cocida la crema, se unta de manteca el fondo de una fuente grande y honda, a fin de que forme una capa alta. Cuando está fría se corta la crema en tiras anchas, se pasan por huevo batido; pasarlas luego en miga de pan fina, y freirlas en manteca bien caliente en la sartén.

Compota de peras de invierno.—Se pelan, se dividen en cuatro partes, y se quitan las semillas. Se pone una vasija al fuego, con el agua necesaria y azúcar; para una libra de peras, nueve onzas de azúcar, un poco de canela, y se pone a fuego moderado; al mo-

mento de sacarlo se le añade un vaso de vino rancio.

Huevos de sorpresa.—Hágase un pequeño agujero en un huevo con la punta de un cuchillo, deslíase la yema con una aguja gorda, a fin de que se pueda vaciar bien. Habiéndolo sacado todo, se llena esta cáscara con la crema que se quiera, sea crema de vainilla, de limón o de chocolate. Colóquese el huevo o huevos en hueveras y sírvase en una servilleta como huevos pasados por agua; se pueden llenar también de manjar blanco o de cualquier gelatina, que pueda cerrarse por medio de cola de pescado, colocando luego los huevos sobre hielo y se sirven fríos.

Arroz con dulce portorriqueño.—Se pone una cazuela con agua, azúcar, canela, clavos de especias, jengibre, y cuando está hirviendo se le pone el arroz y un polvito de sal, y luego que se saca se le añade manteca y se espesa con casabe molido; cuando está colocado en la fuente, se polvorea con más casabe molido.

Dulce de tomate.—Se escogen los tomates de la corteza gruesa y de poca semilla, si puede ser, de estos que tienen la forma de pera;

puestos en un lebrillo, se les echa agua hirviendo hasta que sueltan la piel; se abre el tomate con cuidado de no desbaratarlo, se limpia bien de adentro para quitarles la semilla con agua fría, y luego se ponen a escurrir. Se hace el almíbar, poniendo la mitad de la cantidad del azúcar de la pasta que se tendrá ya pesada; en el almíbar, después de purificado, se le añade canela entera y unos clavos de especia enteros; cuando hierve se coloca el tomate; es muy conveniente cuando se vaya a colocar en el almíbar, con un paño ir secándolos. Se deja hervir con fuego lento, hasta que tome punto.

Pudin de manzana.—Se hace un dulce de manzana que quede con poco almíbar, se cogen bizcochos y se deshace todo muy bien; se le ponen dos yemas de huevo y una clara; se pone en un molde con mantequilla al horno. Este pudin puede hacerse también de pera.

Yemas de reina.—Se baten las yemas que se quiera muy bien batidas y se ponen en una lata al horno; en caso que no hubiese horno se hacen al baño maría; cuando están doradas se cortan a pedazos y se echan en almíbar caliente hasta que se hinchan, que se sacan y se

les echa un poco de almíbar por encima. Se sirven frías.

Dulce de membrillo en pasta.—Se cuecen los membrillos con piel, procurando que queden un poco duros; después se pelan y se rallan; cuando se han hecho estas dos operaciones, se mezcla con el azúcar y se pone a fuego lento, dejándolo hervir cosa de media hora, sin dejar de moverlo continuamente.

Las cantidades son: para una libra de pasta de membrillo, nueve onzas de azúcar blanca molida.

Para conocer si tiene punto necesario, se derrama una poca encima de un plato, y si no corre, es la señal que está en su punto; entonces puede echarse en los moldes.

Flan de maizena.—Para cada patricón (o cuartillo) de leche, dos yemas de huevo y una cucharada de maizena; bien batida la maizena con las yemas de huevo, se le pone la leche, ya hervida y fría, se sazona de azúcar a gusto del paladar, se cuela y se le añade un poco de canela, y con fuego lento se mueve continuamente; se tiene el molde untado de mantequilla, y cuando se desprende de la cacerola se echa en el molde para dejarlo enfriar. Este flan es exquisito y económico.

Croquetas de fruta.—En invierno sólo pueden hacerse de peras y manzanas; este plato es más gustoso en estío, porque se puede hacer de otras frutas. Sin embargo, las peras y manzanas con zumo de naranjas dan muy buen resultado. Para una libra de fruta, el zumo de una naranja y cuatro onzas de azúcar blanca; puesto a fuego lento, se deslíe hasta hecho una pasta; se deja enfriar, se tiene desleída un poco de harina con un poco de vino blanco y un huevo; con dos cucharadas se hace de la pasta la forma de croquetas, se envuelven en la harina preparada y se fríen en una sartén con manteca de vaca hasta que queden doradas. Se sirven frías.

Flan de albaricoques.—Se cuecen los albaricoques, se les quita el hueso, y la pasta que forman se pasa por un tamiz. Se les agrega azúcar en cantidad proporcionada y huevos batidos. Esta pasta se echa en un molde de hojalata, que antes se forra de caramelo o azúcar tostado, y se pone a cuajar en baño maría. Al servirlo se le añade un poco de jarabe de grosellas o naranja.

Yemas de coco.—Por cada coco una libra y media de azúcar, y cuando tiene punto el almíbar se echa el coco rallado; cuando está

bien espeso se hacen bolas y se pasan por azúcar blanca molida y se ponen a secar. Son muy sabrosas.

Chantilly.—Se toma un cuartillo de flor de nata, se bate por espacio de dos horas con un batidor hasta que esté bien espeso, aparte se baten tres claras de huevo a punto de merengue, y a éstas se les pone la cantidad de azúcar al paladar. En una fuente redonda se ponen tres onzas de melindros, y cuando la nata y las claras estén bien unidas se echa por encima de los melindros, se polvorean de grageas u otros confites. Es exquisito. También se vende la nata montada.

Barbaroi.—Hágase una mezcla con seis yemas de huevo, una taza de nata y seis cucharadas de azúcar blanca molida. Se bate hasta que la pasta esté bien fina, se añade una corteza de limón. Aparte en una cacerola se pone un cuartillo de leche, cinco hojas de cola de pescado blanca cortada a pedazos para que se deslía pronto, además otra cascarita de limón y un poco de vainilla; cuando esté esto desleído, se le añade otro cuartillo de leche y se pasa por un tamiz. Mézclese con la pasta preparada anteriormente y viértase en un molde. Colóquese esto en abundante hielo y se

deja por espacio de tres horas para poderlo servir.

Isla flotante.—Para un litro de leche ocho yemas de huevo y su correspondiente azúcar, se hace una crema y se pone en la dulcera; bátanse bien las claras, y así que estén se las pone dulce de guayaba a pedacitos y se coloca haciendo suspiros encima de la crema.

Cabello de ángel.—Se abre una calabaza y se hace hervir en una cacerola hasta que se desprenda el cabello de la cáscara; se echa luego en un lebrillo con agua fría, se limpia de semillas y corazón, después de bien limpio se pone en agua unas cuantas horas. Se tiene el almíbar ya hecho y purificado, se escurre bien el cabello, y cuando el almíbar hierve, se echa el cabello, un pedazo de canela y una cáscara de corteza de limón; se deja hervir con fuego lento hasta que tome su punto.

Advertencia.—El cabello, después de exprimido, se pesa, y por cada libra de cabello, una y media de azúcar.

Yemas dobles.—Las yemas dobles es un dulce muy delicado, pero sencillo de hacer. En una cacerola que sea algo ancha y de poca

profundidad, se hace un almíbar claro; para un litro de agua una libra de azúcar y seis yemas de huevo. Las yemas se baten mucho en una vasija de porcelana, y cuando están se van echando a cucharadas en el almíbar, quitando del fuego la cacerola en el momento de echarlo; se vuelve a poner al fuego y con mucha rapidez se dobla como si fuese una tortilla a la francesa, y se van colocando en una dulcera; cuando la cantidad de yemas está lista, se deja el almíbar que espese más para echarlo encima de las yemas.

Plátanos a lo portorriqueño. — Quitada la piel, se fríen enteros en la sartén con manteca y mantequilla; cuando empiezan a dorar se les añade vino de mesa, azúcar, canela entera, y se dejan hervir un rato con fuego lento hasta que se comprenda que están en su punto; han de quedar un poco espesos. Se sirven calientes.

Leche horneada.—Para un litro de leche se ponen ocho huevos bien batidos, un poco de limón rallado, nuez moscada y mantequilla, su correspondiente azúcar, que quede un poco dulce; póngase en una vasija de loza y se pone al horno para que se tueste. Es muy sabrosa.

Crema de naranjas.—Por cada vaso de zumo de naranjas dulces, se ponen tres yemas de huevo y ocho cucharadas de azúcar blanca (de las de sopa), media onza de almidón de hacer dulces disuelto con un poco de agua; primero se ponen las yemas en el azúcar y después el almidón, y últimamente el zumo de las naranjas bien batido; se pone al fuego revolviéndolo siempre de un mismo lado para que no se corte. Se sirve cuando está fría.

Queso de almendras.—Se pesan perfectamente media libra de almendras crudas, machacadas bien finas; se clarifica media libra de azúcar y se le echa una raspadura de limón, un poco de canela y se ponen a cocer en el almíbar las almendras hasta que esté espeso y en punto. Después se le echan cinco yemas y una clara, todo muy batido, y se revuelve un poco hasta que se una el huevo. Se hace un perol o fuente, y sin parar, con dos cucharas de madera mojadas en agua caliente, se les da la forma del queso.

Natilla de café.—Se baten bastante rato doce yemas de huevo y se le añade azúcar molida; se pone un litro de leche a hervir y media onza de café, pasándolo por la cafetera para que sólo quede el gusto, y cuando está se va echan-

do a las yemas batidas sin parar de moverlo y así se pone al fuego, siempre moviéndolo, y cuando hierve un poco se echa en una fuente para servirlo.

Requesón.—Se coge la hierba-col y se pone en remojo de un día para otro; luego se machaca en el mortero y se pasa por un trapo con el agua que ha estado en remojo, y esa agua se echa a la leche en el momento que vaya a hervir y fuera del fuego, se mueve con una cuchara hasta que cuaje, se pone a escurrir en un trapo claro y queda listo, para servirse con azúcar molida.

Flan de avellanas.—Se majan seis docenas de avellanas, se pasan por tamiz echándoles por encima del tamiz poco a poco medio litro de leche hirviendo a fin de que pasen mejor y tome la leche el gusto. Después de estar fría la leche se le añaden seis yemas de huevo y una clara, un poco de canela y se echa todo en la flanera para ponerlo al baño maría.

Merengues dobles a la española.—Se baten seis claras de huevo en una vasija; cuando están bien batidas se les añade una libra de azúcar y un poco de raspadura de limón muy fina;

hecho esto se toma la pasta a cucharadas y con cada una de ellas se forma encima de un papel blanco el merengue, dándoles a todos con igualdad la misma forma de una gruesa castaña; ya hechos, se polvorean con azúcar fina, se ponen los papeles sobre una hojalata y se colocan al horno flojo; después de cocidos, que se conoce cuando están dorados, se sacan, se dejan enfriar y se separan con cuidado de los papeles para que no se estropeen. Se sirven cuando están fríos.

Arroz jíbaro.—Para la leche de dos cocos, una libra de arroz, nueve onzas de azúcar, pasas, canela y limón. El coco se ralla y con el agua del coco, aumentando más agua porque sería poca, se hace calentar y se saca la leche, que se hace exprimiendo el coco unido con el agua. Esta operación se hace dos o tres veces para sacar bien las substancias del coco; cuando la leche hierva se sazona de azúcar y se le añade la canela, el limón y las pasas y se le echa el arroz para que ablande a fuego muy vivo; ha de quedar espeso.

Crema italiana.—Bátase doce yemas de huevos y cuatro vasos de vino de Málaga, seis onzas de azúcar y un poco de canela, todo unido póngase en una cacerola sobre fuego

vivo, muévase de prisa con un molinillo de chocolate hasta que la espuma haya llenado la cacerola. Sírvase sin pérdida de tiempo en jícara de crema.

Manjar blanco cubano.—Para diez onzas de harina de arroz dos litros de leche de coco o de vaca, azúcar al paladar, dos cucharadas de agua de azahar y una de manteca.

Se deslíe la harina de arroz con la leche y el azúcar se pone al fuego moviéndolo continuamente de un mismo lado; cuando se empieza a espesar se le agrega la manteca de cerdo, y cuando se separa que está en su punto, se le añaden dos cucharadas de agua de azahar.

Se unta un molde de manteca, y se echa para dejarlo enfriar y poderlo servir.

Bien-me-sabe portorriqueño.—Para un coco grande cinco yemas de huevo, una libra de azúcar, canela y limón. El azúcar se hace almíbar y el agua del coco sirve para sacar la leche del coco; se cogen las yemas, se baten y se le echa el almíbar, luego la leche, y cuando está bien unida se pone al fuego hasta que hierva, que se echa en una fuente que de antemano se tiene preparada con bizcochos. Se ha de tener cuidado al hacerla, de

moverla siempre de un mismo lado para que no se corte, y cuando vaya a hervir se aparta en seguida.

Natilla de vainilla.—Para medio porrón de leche, seis yemas de huevo y media cucharada de harina de trigo o maizena, esto bien batido con azúcar, se une la leche hervida y fría, canela entera, vainilla y cáscara de limón, se pone al fuego moviéndolo continuamente del mismo lado, y cuando hierva se aparta en seguida para que no se corte, se coloca en una fuente, separando la canela, la vainilla y el limón; y cuando está fría se puede quemar, que es mucho mejor; entonces se hace más espesa que es poniéndole más cantidad de harina. Para quemarla se venden unos moldes ex profesos, y el que no lo tenga puede hacerlo con una plancha; después que está bien caliente se polvorea la natilla de azúcar y se pone la plancha encima, teniendo el cuidado de ir poniendo el azúcar según se vaya quemando para que no se agüe.

Arroz con leche.—Para un porrón de leche tres onzas de arroz, una raja de canela y el azúcar al paladar; se deja cocer el arroz a fuego lento, y cuando está cocido se pone en una fuente polvoreándolo de canela.

Flan.—Quemado el molde con azúcar, que coja color alrededor, se baten los huevos (para medio litro de leche seis yemas y una clara), se le añade el azúcar escasa; bien batido todo, se echa la leche ya hervida y fría, se pone canela entera, una cáscara de limón, se machaca vainilla, se sazona de azúcar al paladar y se cuela, se echa en el molde, se pone éste dentro de otro mayor, es decir, al baño maría, con fuego vivo, teniendo cuidado de añadir agua antes que se concluya, y poniendo fuego encima de la tapa del molde hasta que esté tostada de encima; y de adentro se sabe cuando está cocido metiendo un palito, y si sale seco está concluído. No se vuelve hasta que está frío. Si hay horno es más fácil hacerlos.

Sopa borracha.—El bizcocho tiene que ser duro, cortado a rebanadas; se rocía de vino rancio; se hace un almíbar claro; cuando está purificado se van echando los pedazos de bizcocho, que den un hervor en el almíbar, y se colocan en la fuente que se han de servir. El almíbar que queda se echa por encima. Se baten unas claras a punto de merengue, se cubre el bizcocho, y se polvorea de grageas.

Mató de monja.—Para hacer medio porrón de leche de almendras se necesita tres onzas

de almendras crudas; éstas se ponen en agua hirviendo para quitarles la piel; se machacan, y con agua se va sacando la leche hasta que las almendras no tengan jugo; hecha esta operación, se une otro medio porrón de leche de vaca o de cabra; para esta cantidad de leche tres onzas de almidón de hacer dulces, azúcar al paladar; se pasa por un colador, se añade canela entera, y en una cacerola se pone al fuego, moviéndolo continuamente por un mismo lado, y cuando va a hervir se ponen cuatro gotas de esencia de limón, y cuando está espeso se echa a los moldes. Se sirve frío.

Flan de naranjas.—Para seis yemas de huevo el zumo de seis naranjas dulces. Se baten las yemas con azúcar, se une el zumo de las naranjas, se sazona de azúcar y se cuela; se tiene el molde quemado de la misma manera que el flan ya explicado; se pone el líquido en el molde con canela entera y se coloca al baño maría.

Manzanas al ron.—Las manzanas, peladas y quitada la semilla, que queden enteras, se cortan a ruedas y se ponen en ron cuatro o cinco horas. Se prepara harina desleída con agua y claras de huevo batido, y al momento de ser-

virlas se une al ron que haya quedado de las manzanas, a la pasta, y se envuelven las tajadas en esa pasta; se fríen en aceite caliente, polvoreándolas de azúcar molida.

Flan de fresa.—Se saca el jugo de la fresa, si puede ser sin agua, y de no poder ser sin agua, entonces que sea tibia; se baten yemas de huevo con azúcar; para una libra de fresa cinco yemas y el azúcar al paladar; cuando está batido se une con el líquido, se le añade canela, se tiene el molde quemado como los demás flanes, y se pone al baño maría hasta que esté en su punto, que se saca bien frío del molde.

Bizcocho Mariani.—Cinco huevos, dos onzas de flor de almidón, media libra de azúcar blanca molida. Se bate con las yemas la mitad del azúcar; luego se le añade la harina y las claras de los cinco huevos batidas; se unta un molde con manteca de cerdo y se pone al horno; cuando se comprende que está en su punto se saca y se pone a enfriar; luego se enrolla como un brazo de gitano. La otra mitad del azúcar se hace un almíbar y se echa por encima; este bizcocho puede ser relleno de crema o de algún otro dulce.

Tocino del cielo.—Se baten diez y seis yemas de huevo para un cuartillo de almíbar clarificado y con bastante punto, se mezclan las yemas con el almíbar, batiéndolo media hora, y después se vierte en un molde bañado de azúcar quemado, y se coloca al baño maría hasta que cuaje; después de frío se saca del molde. También puede hacerse en moldes pequeños.

Helados

Helado de tomate.—Hervir un kilo de tomates superiores y que tengan jugo; cuando están blandos se pasan por un tamiz con el agua que se han hervido. En otra parte mondar y cortar a tajadas dos kilos de manzanas que se hacen hervir de la misma manera; se pasan por un tamiz para extraer el jugo que se une con el de los tomates.

Para cada litro de jugo dos libras de azúcar. Se pone al fuego vivo hasta que vaya a hervir moviéndolo continuamente para que se una todo bien. Se retira del fuego, se deja enfriar y se pone en la heladora.

Mantecado.—Para un porrón de leche doce yemas de huevo; éstas se baten bien con azúcar, se les pone vainilla, que se bate con las

yemas para que se deslía bien; para un porrón de leche media varita de vainilla y un trozo de canela; se une la leche con las yemas, se cuela dos o tres veces para que quede bien fina; se pone al fuego, moviéndola siempre de un mismo lado para que no se corte, como si fuese crema; antes de cuajar se retira del fuego y se deja enfriar. Luego se echa en la heladora. Se prepara la nieve cortada a pedazos y polvoreada de sal para que tenga más fuerza, y se va poniendo en la heladora, echando bastante sal (la mejor es la sal granulada que usan los panaderos), y según se va echando hielo, siempre la sal, hasta que esté helado. Entonces se sirve.

Leche merengada.—Para un porrón de leche ocho claras de huevo. Se hierve la leche con canela entera; cuando está se deja enfriar. Se baten las claras bien subidas, a punto de merengue, se unen con la leche, se echa una cucharada de agua de azahar de la superior, se sazona de azúcar a gusto del paladar, se pone en la heladora y se hiela en la misma forma que lo anterior. Esta leche merengada es una cosa superior.

Quesitos helados.—Para un porrón de leche ocho yemas de huevo, seis onzas de azúcar, canela o vainilla. Se baten las yemas, se les

echa la leche, luego el azúcar y lo último la canela o vainilla, se pone a helar en un molde igual que el biscuit glacé. Se sirve al sacarlo del molde.

Sorbete de chocolate.—Se deslíen diez yemas de huevo, dos cuartillos de leche y se mezcla perfectamente con media libra de chocolate disuelto con agua, se sazona a gusto del paladar y se pone a fuego lento, meneándolo sin cesar hasta que tome un regular espesor. Se retira del fuego para dejarlo enfriar y después se pone en la heladora para helar de la misma manera que los demás helados.

Helado de café con leche.—Para un porrón (o litro) de leche una onza de café. La leche se hace hervir y el café molido se pone en la cafetera y se pasa de la misma manera que se acostumbra, pero en vez de agua la leche; se pone el azúcar a gusto del paladar y se pone en la heladora para que se hiele como los anteriores.

Helado de melón.—Se escoge un melón bien maduro y dulce, se pela y la pasta se pasa por un tamiz, sacando todo el líquido que se pueda, se pone el azúcar a gusto de cada uno, tratando que quede un poco dulce y se pone a helar como los demás helados.

Helado de melocotones.—Los melocotones han de ser de la clase mollares, se pelan y se pasan por un tamiz y después en un lienzo para que quede más fino, se pone el azúcar al paladar y se pone a helar como los anteriores.



Licores

Chartreuse casero.

Alcohol de 90 grados.	700 gramos
Completar de agua	300 »

ó sea llenar una botella de litro.

Póngase en el líquido antedicho una caja de hierbas «Magdalena» en maceración durante 48 horas.

Hágase jarabe con las cantidades siguientes:

Azúcar..	500 gramos
Agua....	250 »

A las 48 horas de maceración de las hierbas, pásese por colador el alcohol, mézclese con el jarabe y fíltrese.

Gin-cok-tail.—Se echa en una ponchera tres copas de Champagne, Jerez o coñac, media

copa de curaçao y unas gotas de amargo de un bitter cualquiera. Se agrega raspadura de nuez moscada, corteza de limón y hielo triturado. Se bate un huevo y se une yema y clara agitándolo durante bastante tiempo poco a poco. La bebida es excelente y se recomienda a toda persona que tenga inapetencia o difícil digestión.

Licor de café.—Para dos cantidades de agua una de espíritu de vino de hacer licor; con agua se cuela el café que quede fuerte y superior, se cuela dos o tres veces hasta que está sumamente fino, se une con el espíritu de vino, se pone el azúcar correspondiente, se coloca en botellas bien tapadas y puede conservarse el tiempo que se quiera.

Licor de comandante.—Por cada porrón de aguardiente sin anís, una libra de azúcar blanca y una naranja dulce entera y con piel. Se coloca esto en un pote de cristal de boca ancha, añadiéndole un pedazo de vainilla entera y bien tapado se tiene cuarenta días; terminados estos días se filtra en un papel de filtro y luego se coloca en botellas.

Licor de menta.—Para tres libras de azúcar fina, medio porrón de espíritu de vino bueno,

5 céntimos de hierbabuena, 20 céntimos de espíritu de menta y tres porrones de agua. Se coloca en un pote de cristal cuarenta días, y en ese término se filtra en la misma forma que el anterior.

Licor de leche.—En una pequeña garrafa se echa un litro de leche de cabra sin hervir; un litro de alcohol de 40 grados, un kilo de azúcar centrífuga (morena), una caña de vainilla a trocitos y un limón cortado a trozos con cáscara. Se tiene en maceración durante 15 ó 20 días agitándolo diariamente por espacio de diez minutos como mínimo; mientras más tiempo se agite mejor.

Pasada la fecha indicada se pasa por papel de filtro.

Esencia de naranjas.—Se ponen doce cáscaras de naranjas dulces en un litro de espíritu de vino de 36 grados; se dejan veintiún días bien tapado y en ese tiempo ya está en punto de tomarlo. Sirve para refrescos; por cada copa de agua, una cucharada pequeña de dicha esencia y se sazona de azúcar bien molida.

Agua de azahar.—Para un litro de agua, se pone un cuarto de onza de flor de naranjo, se

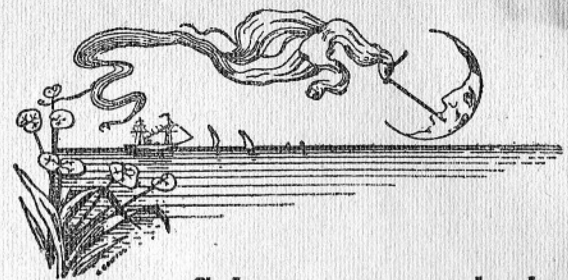
tapa herméticamente y se tiene nueve días a sol y sereno; después se filtra y se coloca en botellas tapándolas bien.

Ratafía.—Para dos porrones de aguardiente de Holanda, media onza de anís, ídem de Saliandria, ídem de canela de Holanda, tres clavillos, una nuez moscada, dos nueces tiernas, una piel de limón, un ramito de María Luisa, un poco de menta de hacer licor, un poco de doncell, un poco de nepta, orégano, manzanilla, salvia y tarongina. Se deja cuarenta días a sol y sereno, pasados los cuales se cuela y se le añade catorce onzas de azúcar y ya queda lista. La ratafía es muy eficaz para los dolores de estómago y de vientre.

Vino aromático.—Para cuatro porrones de vino seco superior, se pone: dos libras de azúcar blanca molida, cinco nueces tiernas, 5 céntimos de canela entera, tres claveles del campo, 3 céntimos de comino, una cáscara de limón, un poco de menta verde, de tarongina, de nepta, de María Luisa, de manzanilla, de orégano, de espliego, de romero, de sejolida, de tomillo, de espárragos silvestres, de ruda, de salvia y de mata; una rosa, una nuez moscada, un poco de mejorana (morduix), de hisopo, de hierba de postar, de albahaca (fábre-

ga), de doncell, de hinojo (fonoll), de menterola y de broída. Las nueces y el vino se ponen nueve días a sol y sereno, después de este tiempo se cuela y se coloca en el vino todo lo demás que queda citado en la lista.

Tanto este vino como la ratafía se ha de hacer por San Juan para encontrar las hierbas indicadas.



Sobras aprovechadas

Es muy útil para las familias de posición modesta, y también para las señoritas, que se acostumbren a la economía doméstica.

Si para la verdura de la cena tienen bacalao hervido con patatas, y queda un poco de cada cosa, se guarda, y al día siguiente se machaca en el mortero y se hacen las frituras a la andaluza, que ya están explicadas en los fritos. Pueden ponerse la mitad con azúcar (después de fritas) para postres, y las otras, sin, para entrante.

Queda una rebanada de merluza frita: se desmenuza, se hace un frito de cebolla, tomate, y se une al pescado con pedacitos de pimiento, y se hacen las empanadas turcas, que están en los fritos.

Queda un poco de carne asada o pollo: se trincha en la media luna, se une con cebolla frita bien fina y poca cantidad, tomates y se hacen emparedados Merced, que están en los fritos.

Queda un poco de sopa de caldo, de sémola: se une leche y más sémola, canela molida, limón rallado y un poco de azúcar; se pone al fuego para que se espese, se retira, se pone una yema de huevo y se hacen croquetas, aprovechando la clara para rebozarlas luego con galleta y se fríen. Son más sabrosas que hechas de leche sola.

Queda pescado guisado: se separa de la cazuela, se fríe cebolla, ajo, tomate y perejil, se añaden algunos moluscos, guisantes ya hervidos, y si hay sobras de carnes también; se echa el arroz para que se rehogue, después el agua; cuando hierve se coloca el pescado sobrante. Si fuese bacalao guisado, puede hacerse el frito de la misma manera; añadir patatas, luego agua, y cuando estén algo blandas, unir el bacalao sobrante.

Queda carne del cocido: se trincha en la media luna, se hace un frito de cebolla, tomate y un poco de pimentón colorado, se unen las carnes, se hierven patatas, se machacan en el mortero, se amasan con un poco de manteca y se hacen unas empanadas de patata rellenas de carne.

Para tener harina de galleta siempre preparada: se guardan los restos del pan de la mesa, se ponen en el horno a tostar y con el rodillo o en el mortero se hace la harina.

Recetas útiles

Youghurt.—Se coge un Youghurt y se pone una cucharadita en cada terrine. Se tiene leche que ha hervido con poco fuego a reducir a la mitad. Se bate bien la cucharadita de la terrine, se pone un poco de sal, añadiendo despacio la leche hervida.

Una vez llenos los tarros se tapan con las tapitas y se dejan toda la noche al calor del fuego, que no sea muy fuerte.

El Youghurt es necesario hacerlo diariamente.

Kefir.—Botellas de tapón mecánico, o sea como los de gaseosa, bien limpias, se colocan dentro de un caldero con agua fría y destapadas. Se pone al fuego hasta que el agua

hierva, se retira el caldero del fuego hasta que se enfría el agua.

Las botellas se escurren bien y se dejan tapadas hasta el momento que se necesitan.

La leche de vaca tiene que hervir con poco fuego hasta que disminuya una tercera parte. Se deja enfriar, se tiene una botella de Kefir, se coloca en cada botella una cucharada de las de sopa de la botella del Kefir (o sea de levadura), y se pone la leche en las botellas que no queden muy llenas, se tapan bien y se baten un rato. Se colocan alrededor de la hornilla que tengan de 18 a 20 grados de calor por espacio de doce horas, y luego doce más con mucho menos calor.

El Kefir se conserva en invierno tres días y en verano se tiene que hacer diariamente.

Receta para los juanetes.

D/c Subtrato de bismuto y calomelano	1 gramo
Vaselina pura	10 »

Fórmula del *Dr. Manzaneque*.

Tinta superior.—Para un porrón de agua se echa en una botella con ocho cuartos de tierra de hacer tinta (del color que se quiera) y seis céntimos de goma en polvo, se remueve bien la botella y queda hecha una tinta superior.

Modo de hacer vinagre.—Cuando el vino se empieza a agriar se puede aprovechar para hacer vinagre, que queda muy bueno. Para cuatro litros de vino uno de agua y nueve garbanzos crudos, echar una tacita de agua tibia, se deja bien tapado, y a los seis meses se halla un vinagre superior.

Remedio para los callos.

Acido salicílico	50 gramos
Extracto de cáñamo indiano	1 »
Alcohol de 90 grados.	1 »
Eter de 62 grados.	2 »
Colodión elástico..	5 »

Mézclese en un frasco de tapón esmerilado; aplíquese cada dos días durante una semana, por medio de un pincel, sobre la callosidad. A los pocos días el callo se quita fácilmente bajo la presión del dedo, o después de un baño de pies.

Remedio para las quemaduras.—En el momento de la desgracia se masca chocolate y se cubre toda la parte quemada; a las dos o tres horas puede quitarse el chocolate, que no que-

dará nada de ampolla; es un remedio algo raro, pero eficaz.

Remedio para la bronquitis de los niños.—Se deslíe aceite de almendras dulces, sebo de Flandes y ceniza de buen tabaco; esto bien unido y caliente se unta en los bronquios; es un remedio eficaz para los niños.

Modo de lavar ropa negra.—Se cuela un café clarito, se pone la ropa adentro, se deja por espacio de una hora estregando las manchas, sin enjuagar se envuelve, y cuando está húmedo se plancha con un paño encima, y queda la pieza como nueva.

Untura para toda clase de dolores, especialmente los reumáticos.—Tres onzas de tuétano de buey, tres onzas de unto de gallina, tres onzas de unto dulce de cerdo (rancio), tres onzas de cera nueva, diez céntimos de alcanfor, un chorro de agua de azahar (sencillo), y un chorro de espíritu de vino; todo esto se pone a derretir en una cazuela encima de una olla de agua hirviendo, y cuando está bien derretido se echa una yema de huevo batida. Se coge un papel de estraza, se unta y se coloca en la parte dolorida. Es un remedio muy eficaz.

Vinagrillo.—Una libra de espíritu de vino, cinco céntimos de Benjuí, un real de esencia de Bergamota.

Colcrem.—Tres onzas de aceite de almendras dulces, diez céntimos de grasa de ballena, diez céntimos de cera virgen y diez céntimos de agua de rosas. Se pone al fuego en una cazuela nueva, todo menos el agua de rosas; después de bien disuelto se vierte en una fuente y se menea echándole gotas de agua de rosas; si ésta se termina y no estuviese bien disuelta, se continuará con agua común hasta que no se haga pelotones; ha de quedar un poco espeso.

Elixir para los dientes.

Salol	1	gramo
Alcohol.	50	»
Esencia anís estrellado.	4	gotas
Esencia de genaneo...	4	»
Menta...	10	»
Tintura cochinilla..	20	»

(Mézclese bien)

Avisos

Las naranjas dulces solamente lo son los meses del año que no tienen *r*, que son: Mayo, Junio, Julio y Agosto.

—Siempre que para guisar se use perejil, debe machacarse; porque entero, si se quema, repugna.

—Cuando se ahume algún guisado, se pone la cazuela en agua sin tapar y con una cuchara se separa el guiso del fondo, se deja como diez minutos y se puede servir sin cuidado, pues no se notá el gusto del ahumado.

—A los tomates siempre es necesario, para que los guisos sean mejor presentados, quitarles la piel; esto se hace con facilidad asándolos.

—A los garbanzos no se les puede poner la sal hasta que estén a medio cocer, porque se endurecen.

—Las personas que les repugne el gusto de azafrán en la sopa y la deseen con color, puede usarse el chorizo o sobreasada mallorquina, que dan buen gusto y color.

—El «Baking Pouder» se usa en vez del bicarbonato para que los bizcochos queden ahuecados; se vende en las droguerías.

—Los que deseen que las patatas queden doradas, las pueden freir con manteca; y los que las quieran blancas, con aceite.

—El puchero es lo más delicado de hacer para que quede en su punto. Primeramente, medir el agua (es necesario tener un pote de hojalata de a litro); para cuatro personas tres potes de agua. Cuando empieza a hervir se echan las carnes, a las dos horas los garbanzos y dos horas después las verduras y sal; cuando están cocidas se puede hacer la sopa; resultan cuatro horas de hervir; las primeras con fuego vivo y después de echar los garbanzos con fuego lento hasta terminar.

—Para que el tocino se conserve fresco, después de tenerlo veinticuatro horas con sal, como es costumbre hacer, se prepara una cantidad de agua, arreglada al tocino, con abundancia de sal, y se deja hervir tres horas, y cuando está fría se coloca en una jarra, poniendo el tocino a pedazos.

—Cuando quiera ponerse en un guisado la cebolla sumamente fina, el mejor modo es rallarla.

—Las hierbas finas se componen de sarfuy (perifollo), griells, porros, orégano, laurel, zanahoria, apio y estragón, éste se pone en vinagre para conservarlo tierno.

—Cuando diga: mantequilla es la salada, manteca de vaca la fresca y manteca la de cerdo.

—El licor de leche es necesario pasarlo primeramente en colador de agujero grande, luego con un lienzo fino y después con el papel de filtro, porque la leche impide filtrarlo bien si no se hacen antes estas operaciones.